Nah&Frisch



Sonja Kapfinger User

Walchseer Bergkassuppe

Suppe Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit: 25 min.**

Käse entrinden und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Pflanzenöl anschwitzen und das Paprikapulver dazugeben. Sofort mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe auffüllen und Obers dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen und dann Käse beifügen. Für etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, dann mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe anrichten und nach Belieben mit Petersilie, Croutons und etwas Paprikapulver bestreuen.

Zutaten

- 200 g milder Bergkäse (6 Monate bis 1 Jahr alt)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- 125 ml trockener Weißwein (z. B. Welschriesling)
- 750 ml Gemüsesud
- 250 ml Schlagobers
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

- 1 EL gehackte Petersilie
- evtl. einige geröstete Croûtons
- evtl. edelsüßes Paprikapulver