Nah&Frisch



Alexander Zozi | Professional

# Rahmsuppe vom Magdalenenkäse mit Jungzwiebeln und Croutons

Suppe | Käse

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ● ○ ○ ○ ○ **Zeit:** **20 min.**

Zwiebel in Butter anschwitzen, gelbe Rüben, Knoblauch und Kümmel dazugeben, kurz durchschwenken. Mit Rindsuppe auffüllen und weich kochen. Magdalenenkäse und Schlagobers zugeben, 5 Minuten kochen lassen und fein aufmixen. Mit gerösteten Brotwürfeln und gebratenen Jungzwiebeln gefällig anrichten.

Rezept von: Alexander Zozi, Küchenchef im Hotel Langwies, A-5424 Vigaun

**Zutaten**

- 50 g Butter
- 20 g Zwiebel
- Knoblauch
- Kümmel
- 100 g gelbe Rüben (in kleine Würfel geschnitten)
- 2 l Rindsuppe
- 200 g Magdalenenkäse
- 1/2 l Schlagobers
- 400 g Schwarzbrotwürfel