

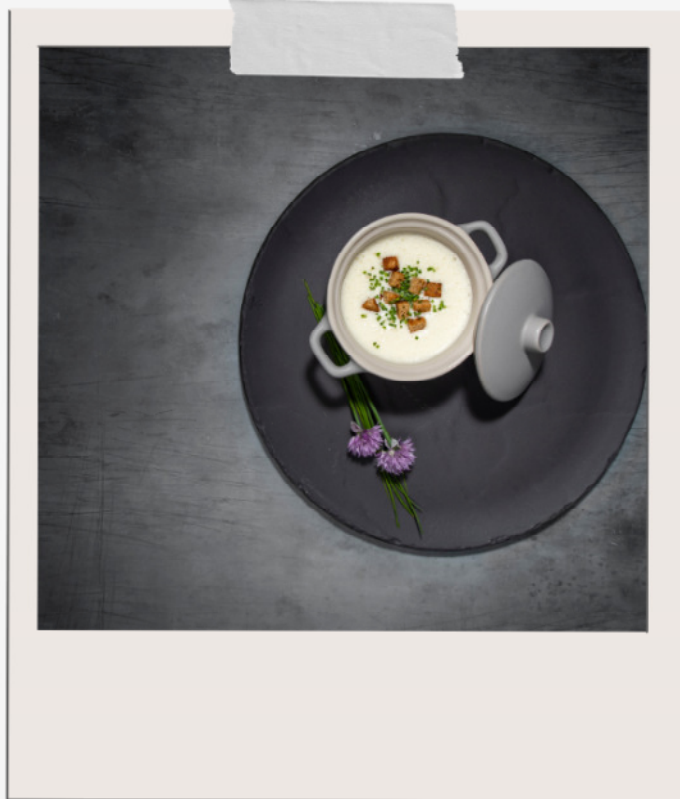


4-6 Personen



30 Minuten

Graukäsesuppe mit Brotchips



ZUTATEN

- 20 g „Qualität Tirol“ Modlbutter
- 1 „Bio vom Berg“ Zwiebel
- 1 „Qualität Tirol“ Erdäpfel
- Salz, Pfeffer
- 50 ml trockenen Weißwein (optional)
- 750 ml Gemüsesuppe
- 200 g „Qualität Tirol“ Graukäse aus Almmilch
- 250 ml „Bio vom Berg“ Schlagrahm
- Schwarzbrot, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Zwiebel klein schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Der geschälte und in Würfel geschnittene Erdäpfel zur Zwiebel geben und kurz anrösten, salzen und pfeffern.

Mit Weißwein ablöschen, mit Suppe aufgießen.

Die Suppe köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind.

Anschließend den Graukäse in kleine Würfel schneiden und unter ständigem Rühren in die Suppe geben.

Sobald der Käse geschmolzen ist, nochmals kurz aufkochen und mit Schlagrahm pürieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit einem geröstetem Schwarzbrot Chip servieren.

Autor: Eva Eder