

Suppen Rezepte

Feine Käsesuppe Bayrische Art

Gattung: Suppe, Vorspeise, Käse, Milchprodukte, Schnell

200 g	Möhren	Weißwein
200 g	Kartoffeln	Salz
20 g	Butter	Pfeffer
3/4 Liter	Brühe	Muskat
75 g	Edelpilzkäse	1 Kästchen Kresse
100 g	süße Sahne	

Möhren und Kartoffeln fein raspeln, 1 El. Möhrenraspel beiseite stellen.

Butter erhitzen, Kartoffeln und Möhren darin andünsten, mit Brühe auffüllen, aufkochen und 15 Minuten fortkochen.

Suppe pürieren.

Käse mit Sahne glattrühren, zur Suppe geben.

Das Ganze mit Wein, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und restliche Möhrenraspel hinzufügen.

In Suppentassen füllen und mit Kresse bestreuen und es sich schmecken lassen.