



Schnelle Käsesuppe



10 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

50 g	Zwiebeln, geschält
1	Knoblauchzehe, geschält
30 g	Butter
350 g	 Rupp Feinster Streich mit Bergkäse
800 g	Wasser
1	Gemüsesuppenwürfel (für 0,5l)
	Muskatnuss
	Kümmel, gemahlen
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Petersilie, Blättchen abgezapft

Zubereitung

- 1 Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe in der geschmolzenen Butter hell andünsten.
- 2 Rupp Feinster Streich mit Bergkäse, Wasser und Gemüsebrühwürfel zugeben und unter Rühren einmal aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- 3 Mit Muskat, Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit einem Stabmixer gut mixen.
- 4 Petersilie hacken.
- 5 Suppe auf 4 Tellern verteilen, mit der Petersilie bestreuen und heiß servieren.
- 6 **TIPP:** Bestreuen Sie die Suppe mit gebratenen Speckwürfeln und gerösteten Brotroutons.