



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 abgezipft |

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 Brotcroutons.