



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 abgezupft

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.