



## Leichte Käsesuppe



25 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| 1/4 Bund | Petersilie, Blättchen abgezupft           |
| 1        | Knoblauchzehe, geschält                   |
| 50 g     | Zwiebeln, geschält und halbiert           |
| 30 g     | Butter, in Stücken                        |
| 350 g    | <b>Rupp Feinster Streich mit Bergkäse</b> |
| 800 g    | Wasser                                    |
| 1        | Gemüsesuppenwürfel (für 0,5l)             |
| 2 Prisen | Muskat, gemahlen                          |
| 2 Prisen | Kümmel, gemahlen                          |
| 1/2 TL   | Salz                                      |
| 2 Prisen | Pfeffer, schwarz                          |

### Zubereitung

- 1 Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 2 Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 4 Schmelzkäse, Wasser und Gewürzpaste zugeben und 10 Min./100°C/Stufe 2 garen.
- 5 Muskat, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben und 1 Min./Stufe 5-9 schrittweise ansteigend mixen. Suppe auf 4 Tellern verteilen, mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.
- 6 **TIPP:** Bestreue die Suppe mit gebratenen Speckwürfeln oder gerösteten Brotcroûtons.