



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	 Rupp Feinster Streich mit Bergkäse
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.