

Tipp: Anstatt Bärlauch kann man auch Schnittlauch, Petersilie oder Kresse nehmen.



— S u p p e n —

B Ä R L A U C H – K Ä S E S U P P E M I T N Ü S S E N

1 - 2 P E R S O N E N



TOPF



VEGETARISCH



PÜRRIERSTAB

ZUTATEN

1 Zwiebel	50 g geriebener Bergkäse
1 El Öl	Salz, Pfeffer, Muskat
150 g Kartoffeln	20 g Haselnussblättchen (oder Walnüsse)
100 g Petersilienwurzel	4 El Bärlauch (oder Schnittlauch, Petersilie, Kresse)
400 ml Gemüsebrühe	
100 g Frischkäse	

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken und in Öl glasig dünsten. Kartoffeln und Petersilienwurzel würfeln, dazugeben und mit Brühe ablöschen.
2. Aufkochen, zugedeckt bei milder Hitze etwa 15 Minuten garen.
3. Frischkäse und die Hälfte des Bergkäses in die köchelnde Suppe rühren.
4. Fein pürieren und kurz erhitzen, aber nicht mehr aufkochen, mit Gewürzen abschmecken.
5. Nüsse in einer Pfanne fettfrei rösten.
6. Suppe mit Nüssen, fein gehacktem Bärlauch (oder Kräutern) und restlichem Käse bestreuen.

