



Käse-Schaumsuppe mit Käsecrackern

Ein herzhafter Genuss

Anleitung

Käsecracker

1. Den Käse grob reiben.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
4. Den geriebenen Käse in kleinen Häufchen auf das Backpapier geben und im Ofen bei 200 Grad für 8 bis 10 Minuten gratinieren.

Suppe

5. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
6. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Mehl und die Zwiebel darin hell anrösten und mit dem Weißwein ablöschen.
7. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und für ca. 15 Minuten lassen
8. Anschließend den Schlagobers und den Sauerrahm dazugeben und kurz weiterköcheln lassen.
9. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren, dann den geriebenen Käse in die Suppe einrühren.
10. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Suppe sofort mit den Käsecrackern und etwas Milchschaum garniert servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

Benötigte Zutaten

Käsecracker

120 g **Premium Original Almkönig**

Suppe

1 Zwiebel

3 TL Öl

30 g Mehl

1/4 l Weißwein

1/2 l Gemüsesuppe

125 ml **Premium Schlagobers**

125 g **Premium Sauerrahm**

90 g **Premium Original Almkönig (gerieben)**

Salz, Pfeffer

etwas **Premium Alpenmilch für den Schaum**

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at