



Benötigte Zutaten

150 g **Premium Heujuwel**

1 Schalotte

30 g **Premium Teebutter**

500 g Kartoffeln

800 g Wasser

80 g Weißwein

2 Gemüsebrühwürfel

1 TL Salz

Pfeffer

80 g **Premium Schlagobers**

Prise Muskatnuss

Geschäumte Käsesuppe

Ein Rezept für den Thermomix

Anleitung

1. Käse in den Mixtopf geben 10sec/Stufe 5 zerkleinern, geriebenen Käse umfüllen und beiseite stellen
2. Schalotte in den Mixtopf hinzufügen, 5sec/Stufe 5, mit der Spatel nach unten schieben Butter hinzufügen 3min/120°/Stufe 1
3. Kartoffeln schälen und in 2cm Würfel schneiden, in Mixtopf hinzugeben 10sec/Stufe5 zerkleinern
4. Wasser, Weißwein, Gemüsebrühwürfel, Salz, Pfeffer hinzufügen 17min/100°/Stufe 1 köcheln.
5. Anschließend 20sec/Stufe 7 pürieren.
6. Käse Premium Heujuwel, Sahne, Muskat hinzufügen 2min/100°/Stufe 4.
7. Abschmecken nach Bedarf noch mit Pfeffer / Muskat verfeinern.



Ein Rezept von
Kochwelt Thermenregion