



## 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