



KÄSESUPPE MIT NUSS-TOPPING

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Nuss-Mix (z.B. Cashew
Cranberry-Mix)
- 2 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
3 EL Maizena
2 dl Weisswein
(z. B. Rueda Riscal)
- 8 dl Wasser
1,25 TL Salz
wenig Pfeffer
3,3 dl Rahm
- 240 g Luzerner Rahmkäse
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Nuss-Topping: Nüsse grob hacken, in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 5 Min. rösten.

2. Suppe: Zwiebeln schälen, in gleich grosse Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen. Maizena mit dem Wein anrühren, mit dem Wasser dazugliessen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Ca. 2 dl Rahm dazugliessen, Suppe pürieren.

3. Anrichten: Käse grob reiben, zur Suppe geben, unter Rühren schmelzen, würzen. Suppe anrichten, restlicher Rahm flaumig schlagen, mit dem Nuss-Topping auf der Suppe anrichten.

Tipp: Von 2 Zweiglein Thymian die Blättchen abzupfen, auf der Suppe verteilen.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ergibt ca. 1,3 Liter

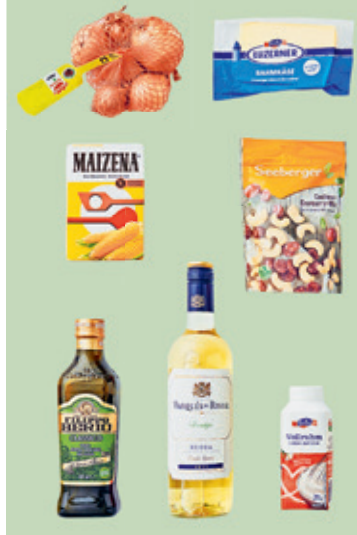
Nährwert: Portion (1/4): 778 kcal

61 F / 32 KH / 19 EW

vegetarisch, ohne Gluten

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi