

Sonja Kapfinger

User

## Walchseer Bergkassuppe

Suppe

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 25 MIN. 

Käse entrinden und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Pflanzenöl anschwitzen und das Paprikapulver dazugeben. Sofort mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe auffüllen und Obers dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen und dann Käse beifügen. Für etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, dann mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe anrichten und nach Belieben mit Petersilie, Croutons und etwas Paprikapulver bestreuen.

### ZUTATEN

200 g milder Bergkäse (6 Monate bis 1 Jahr alt)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Pflanzenöl

½ TL Paprikapulver edelsüß

125 ml trockener Weißwein (z. B. Welschriesling)

750 ml Gemüsesud

250 ml Schlagobers

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 EL gehackte Petersilie

evtl. einige geröstete Croûtons

evtl. edelsüßes Paprikapulver