

# Möhrencreme-Suppe mit Käsekrusteln

## Zutaten 4 Personen

400 g	Möhren
80 g	Sellerie
100 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz, Pfeffer
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne, 30 % Fett
	Salz/Pfeffer
200 g	Kartoffeln
100 g	Gouda, jung
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40 g	Saure Sahne
1/2 TL	Zitronensaft
	Kresse

Zubereitungszeit: 40 min.

## Zubereitung:

- Möhren Sellerie, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln waschen, putzen, schälen und würfeln.
- Zwiebel abziehen und würfeln.
- Butter in einem Topf auslassen und das Gemüse mit dem Zucker darin anschwitzen.
- Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden und zufügen.
- Den Suppenansatz mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Für die Krusteln die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Kartoffelraspel mit der Hand kräftig

ausdrücken.

- Den Käse ebenfalls fein reiben, mit den Kartoffeln und dem Eigelb mischen und mit Salz, Pfeffer und

---

Muskatnuss würzen.

- Aus der Kartoffelmasse in der Pfanne mundgerechte Krusteln braten.
- Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und Saure Sahne hinzugeben, glatt rühren und mit Zitrone abschmecken.
- Die Suppe auf Teller verteilen und die Krusteln dazugeben. Alles mit Kresse garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 410 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
448 kcal	32 g	27 g	11 g	288 mg