

Käsecremesuppe

Zutaten | 4 Personen

130 g	Möhren
160 g	Lauch
700 ml	Gemüsebrühe
200 g	Hartkäse z.B. Emmentaler oder ein würziger Bergkäse
	Pfeffer, Muskatnuss
4 Scheiben	Frühstücksspeck

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Möhren und Lauch putzen, waschen und beides in feine Streifen schneiden.
- Gemüsebrühe erhitzen, Gemüsestreifen hinein geben und ca. 2 Minuten kochen lassen.
- Käse reiben und in der heißen Suppe mit einem Schneebesen unter Schlagen auflösen.
- Suppe weiter schlagen, bis sie schäumt und anschließend mit frisch geriebenem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Frühstücksspeck in 1 cm große Streifen schneiden und kross ausbraten. Vor dem Servieren den Speck auf der heißen Suppe verteilen.

Tipp:

Die Suppe schmeckt mit einem Schuß Weißwein verfeinert besonders raffiniert.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 332 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
400 kcal	32 g	6 g	21 g	507 mg