

# Käsesuppe mit Walnuss-Croutons

Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
3	kleine Kartoffeln
1 EL	Pflanzenöl
500 ml	Gemüsefond
200 g	Sauermilchkäse, z.B. Harzer Käse
250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Olivenöl
3 Scheiben	Graubrot
1 Handvoll	Walnüsse
	Rote Kresse und Chilifäden zur Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebel abziehen und fein würfeln.
- Kartoffeln schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Zwiebeln in einem Topf in etwas Öl andünsten, die Kartoffeln dazu geben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Den Sauermilchkäse in feine Würfel schneiden und in die Gemüsebrühe geben. Bei geringer Hitze die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.
- Die Sahne dazu geben und alles aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein mixen und die Sahne dabei leicht aufschäumen.
- Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und auf Suppentellern verteilen.
- Für die Croutons Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Graubrot in feine Würfel schneiden. Graubrot-Würfel und Walnüsse in dem Olivenöl anrösten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 213 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
607 kcal	34,6 g	61,5 g	9,7 g	146 mg