

Gemüsesuppe mit Käsecrostinis

Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch)
8	Kartoffeln
1 l	Gemüsebrühe (frisch oder instant)
2 EL	Crème fraîche
1/2	Baguette
100 g	geriebener Käse z.B. Emmentaler

Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit 20 Minuten

Zubereitung:

- Zwiebeln kleinschneiden, Suppengemüse würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln.
- Zwiebeln in Öl glasig dünsten und anschließend mit dem Suppengemüse und den Kartoffeln weitere 5 Minuten anrösten.
- Die Gemüsebrühe hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- Pürieren und mit der Crème fraîche verfeinern.
- Baguette in Scheiben schneiden, mit dem Käse bestreuen und im Ofen bei 180°C für ca. 5 Minuten gratinieren, bis der Käse zerlaufen ist.
- Die Gemüsesuppe mit den Käsecrostinis servieren.

Tipp:

Die Gemüsebrühe mit Kräutern wie z.B. Petersilie verfeinern.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
113 kcal	2,9 g	12 g	1,6 g	34,4 mg

