Graukäsesuppe

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

30	g	Butter
60	g	Zwiebel, in kleinen Würfeln geschnitten
600	ml	Gemüsesuppe (Fond)
150	g	Graukäse, grob gerieben
100	g	Erdäpfel mehlig, fein gerieben
150	ml	Sauerrahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Knoblauch, Kümmel

Garnitur:

250	g	Schwarzbrotwürfel	in einer Pfanne trocken bei mäßiger Hitze anrösten – am Ende Butter hinzugeben und durchschwenken
30	g	Butter	

Herstellung:

1. Zwiebel in Butter gold-gelb anschwitzen.
2. Mit Gemüsesuppe auffüllen.
3. Graukäse und Erdäpfel hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Sauerrahm gut verquirlen und zügig in die nicht mehr kochende Suppe einrühren.
5. Suppe gut abschmecken und noch einmal kurz aufkochen lassen.