



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 2 VON 12. *Alles Käs*

### Feines Käsesüppchen



#### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 30 Min.

je 125g Gewitterkäse und Appenzeller  
100g Parmessan (ca. 22 Monate gereift)  
400ml Weißwein  
200ml Gemüsefond  
250g Rama Cremefine 7 %  
250g Sahne  
100g Butter  
3 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskat, Chili  
frischer Schnittlauch

- 1 Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in der geschmolzenen Butter anschwitzen. Wichtig: Zwiebeln nur glasig dünsten, da die Farbe der Suppe sonst nicht mehr weiß bleibt.
- 2 Anschließend mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Den Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen und Rama Cremefine, Sahne und Gemüsefond hinzugeben. Alles aufkochen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Käse reiben. Sobald der Suppenansatz kocht, den geriebenen Käse hinzugeben und so lange rühren, bis der Käse komplett geschmolzen ist.
- 4 Anschließend die Suppe pürieren und durch ein Sieb gießen. Nach Belieben die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili abschmecken. Vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch dekorieren.



**Nächstes Rezept im März: Federicas Frische Pasta.**