

Gratinierte Käsesuppe



Zutaten für 4 Portionen:

320 g geriebener Schönegger Bärlauch-Frühling
240 g Schönegger Äpler Frischkäse
80 g Schönegger Almbutter
8 kleine gehackte Zwiebeln (Schalotten)
2 Scheiben entrindetes Schönegger Bauernbrot
400 ml Rindersuppe
80 ml Sahne
Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in der Almbutter anschwitzen, dann das entrindete, gewürfelte Bauernbrot hinzufügen und kurz mitrösten. Anschließend mit der Suppe und der Sahne aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen und den Äpler Frischkäse sowie 30 g Bärlauch-Frühling hinzufügen. Sobald alles zergangen ist, den kompletten Inhalt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Tassen füllen und geriebenen Bärlauch-Frühling an der Oberfläche der Suppe ganzflächig verteilen und sofort bei starker Hitze gratinieren.

Guten Appetit!