

# Kochen


## Käsesuppe mit Schnittlauch-Crostini

### EIGENSCHAFTEN

 **PURINARM**



### ZUTATEN

 Für 4 Personen

40 g Butter

25 g Mehl

5 dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon

0.5 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb trockener

Sherry

2 dl Milch

1 dl Rahm

50 g Sbrinz AOP gerieben

50 g Gruyère AOP gerieben

Salz, Pfeffer **aus der Mühle**

Muskatnuss **frisch gemahlen**

**Schnittlauch-Crostini:**

4 Scheiben Baguette

2 Bund Schnittlauch **gross**

4 Teelöffel Butter

4 Eigelbe

### NÄHRWERT

**Pro Portion**

17 g Kohlenhydrate

15 g Eiweiss

37 g Fett

479 g kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren dünsten, bis sich Blasen bilden. Langsam die Bouillon und den Noilly Prat oder die Weisswein-Sherry-Mischung dazurühren. Alles aufkochen, dann 5 Minuten kochen lassen.
- 2 Milch, Rahm sowie die beiden Käsesorten zur Suppe geben und alles unter Rühren nochmals erhitzen. Dann die Suppe vom Feuer nehmen und mit dem Stabmixer gründlich pürieren. Anschliessend nochmals vors Kochen bringen und die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Warm halten.
- 3 Die Baguettescheiben im Toaster rösten. Kurz abkühlen lassen.
- 4 Inzwischen den Schnittlauch mit einer Schere in einen tiefen Teller schneiden. Die Baguettescheiben mit der Butter bestreichen und mit dieser Seite in den Schnittlauch drücken. Den im Teller verbleibenden Schnittlauch zusätzlich auf die Brötchen streuen. In die Mitte mit dem Rücken eines Suppenlöffel eine Vertiefung eindrücken und 1 Eigelb hineingleiten lassen.
- 5 Die heisse Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Schnittlauch-Crostini sorgfältig in die Suppe setzen und diese sofort servieren.