



Bergkäsesuppe mit Bärlauchpesto

Alles Käse oder was?

Ob überbacken im Auflauf, geschmolzen auf der Pizza oder frisch geschnitten im Salat: Wir sind der Meinung Käse geht immer! Ein weiteres Muss-Rezept für alle Käsefreunde ist die herzhafte Bergkäsesuppe mit Bärlauchpesto und [Land-Leben Croutons](#), die wir euch heute vorstellen.

2 Tipps im Umgang mit Käse

- **Keine Folie:**

Kaufe den Käse nicht dort, wo er längere Zeit in Plastikfolie gelagert wird. Den besten Käse bekommt man noch immer frisch aus der Käserei und direkt vom Laib geschnitten.

- **Ganze Stücke:**

Käse, der bereits in Scheiben geschnitten ist verliert sehr schnell seinen Geschmack, daher ist es besser ein Stück zu kaufen und seine Scheiben selbst mit dem Messer zu schneiden.

Bergkäsesuppe mit Bärlauchpesto und Croûtons

Zubereitungszeit: 25 min

Garzeit ca.: 25 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml trockener Weißwein
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 1 EL Pinienkerne
- 1 Hand voll Bärlauch
- 1 EL Zitronensaft
- 2 – 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 200 g Bergkäse
- [LAND-LEBEN Croutons zum Dekorieren](#)

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides würfeln und in einem heißen Topf in 2 EL Butter glasig schwitzen.

Das Mehl kurz mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. 2-3 Minuten köcheln lassen, die Brühe und die Milch angießen und die Suppe unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Minuten sämig köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf füllen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer heißen Pfanne duftend rösten, dann wieder abkühlen lassen.

Den Bärlauch abbrausen, trocken schütteln, putzen und grob schneiden. Mit den Pinienkernen, dem Zitronensaft und dem Öl fein pürieren. Nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe erhitzen, nach Bedarf noch etwas einkochen lassen oder Brühe ergänzen. Den Käse reiben und nach und nach und nach unter Rühren in die Suppe streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppenschalen füllen. Mit dem Pesto garnieren und mit den **Natur, Kräuter, Knoblauch** oder **Zwiebel/Knoblauch** Croutons bestreut servieren.

www.land-leben.com