

Cremige Käsesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Eine cremige Käsesuppe wärmt im Winter unser Gemüt – dabei schmeckt sie nicht nur ausgezeichnet, sondern tut auch unserer Seele gut.



Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

sehr einfach

Topping:

- 8 EL **LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen**
- 3 EL Haselnusskerne
- Schnittlauch

Käsesuppe:

- 250g würzigen Bergkäse
- 1 Zwiebel
- 2 EL Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 EL Butter
- 150ml Apfelsaft
- 500ml Wasser
- Msp. Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bergkäse ggf. entrinden und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel zugeben und anrösten.

Mehl zugeben und für 2-3 Minuten, unter ständigem Rühren, weiterrösten.

Mit Apfelsaft ablöschen und mit Wasser aufgießen.

Käsewürfel in die Suppe geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, umrühren nicht vergessen.

Nun die Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. **ACHTUNG** sobald man das Aroma der Nüsse riechen kann, von der Ofenplatte nehmen damit die Nüsse nicht verbrennen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Ein Messerspitze Muskatnuss in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsesuppe mit knusprigen LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen, gerösteten Haselnüssen und Schnittlauch servieren.

TIPP: Zuviel gekocht? Diese Käsesuppe schmeckt auch hervorragend als Sauce zu Nudeln. Nudeln kochen, direkt in die Suppe geben, durchmischen und mit frisch gehacktem Schnittlauch servieren.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH