

Bunte Käse-Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 g Möhren,
250 g Porree (Lauch)
1/2 L. Gemüsebrühe (Instant)
30g Butter,
50 g Mehl,
1/2 L. Milch,
450 g Sahne - Schmelzkäse
4 Scheiben Toastbrot,
50 g alter Gauda,
Salz, weißer Pfeffer
grober Pfeffer, zum Bestreuen,
Fett fürs Blech.

Zubereitung:

Gemüse putzen. Möhren schälen und in feine Stifte, Porree in kurze Streifen schneiden. Beides in der kochenden Gemüsebrühe ca. 2 Min. garen. Heraus nehmen und beiseite stellen.

Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin unter Rühren goldgelb anschwitzen lassen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen und aufkochen. Schmelzkäse einrühren, die Suppe bei schwacher Hitze ca. 10 Min. unter mehrmaligem Umrühren ziehen lassen.

Aus den Toastscheiben mit einem Ausstechring 15 Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen. Gauda - Käse fein reiben, gleichmäßig auf die Toastplätzchen streuen. Im Vorgeheizten Backofen (200 °C) 8 - 10 Min. goldgelb überbacken.

Gemüse in der Suppe erwärmen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Croutons Hineingeben und alles mit etwas grobem Pfeffer bestreuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit