

Alpkäse-Bärlauchsuppe



Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 0.5 EL Butter zum Dämpfen
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1 Liter Gemüse-Bouillon
- 2 dl Halbrahm
- 100 – 200 g harter Alpkäse, gerieben
- 6 EL Rapsöl
- 8 Bärlauchblätter, grob gehackt

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Butter dämpfen. Kartoffeln an Röstiraffel reiben und in die Pfanne geben. Mit Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Temperatur köcheln lassen. Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren.

Den Alpkäse zusammen mit dem Halbrahm in eine Pfanne geben und langsam schmelzen lassen.

Mit dem Stabmixer den Bärlauch zusammen mit dem Rapsöl pürieren.

Zum Anrichten die Alpkäse-Crème auf die Suppe geben und mit dem Bärlauch-Püree garnieren.

Mit knusprigem Brot geniessen.