

Mondseer Käsesuppe

Zutaten:

Für 4-5 Personen:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe (zerdrückt), 50 g Butter, 30 g Mehl, ¼ l Milch, ca. ¾ l Suppe, etwas Kümmel (gemahlen), Salz, Pfeffer, 200 g Mondseer Käse

Für die Suppeneinlage:

1-2 Semmeln, 30 g Butter, 100 g Mondseer Käse, Petersilie fein gehackt

Zubereitung:

Zwiebel schälen, würfelig schneiden und zusammen mit Knoblauch in zerlassener Butter glasig rösten. Mehl unterrühren und mit Milch und Suppe aufgießen.

Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den Käse entrinden, grob reiben oder klein würfelig schneiden, in die Suppe geben und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze kochen. Mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Für die Einlage die Semmel klein würfelig schneiden und in zerlassener Butter knusprig rösten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit klein geschnittenen oder geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheiztem Backrohr bei 200°C ca. 3 Minuten überbacken.

Die Suppe gut abschmecken, mit gehackter Petersilie und den Brotwürfeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!