

Vegetarische Rezepte

Frischkäse Kräutersuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Vegetarisch

25 g	Butter oder Margarine			- Basilikum
2	Gehackte Zwiebeln			- und Oregano
850 ml	Gemüsebrühe	200 g		Doppelrahmfrischkäse
25 g	Grob gehackte gemischte	1 Essl.		Maisstärke
	- Kräuter, z. B.	1 Essl.		Milch"
	- Petersilie,			Schnittlauchröllchen zum
	- Schnittlauch, Thymian,			- Garnieren

1. Butter oder Margarine in einem großen Topf mit schwerem Boden schmelzen. Zwiebeln hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten, dann abdecken und auf schwache Hitze reduzieren. Zwiebeln weitere 5 Minuten kochen, dann den Deckel abnehmen.
 2. Gemüsebrühe und Kräuter ebenfalls in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, abdecken und 20 Minuten köcheln lassen.
 3. Den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe mit Küchenmaschine oder Mixer ca. 15 Sekunden pürieren, bis sie sämig ist. Man kann das Gemüse auch mit einem Holzlöffel durch ein Sieb streichen. Die Suppe in den Topf zurückgeben.
 4. Ein bisschen Käse zum Garnieren zurückbehalten. Den restlichen Käse in die Suppe löffeln und rühren, bis er geschmolzen und mit der Suppe verbunden ist.
 5. Maisstärke mit der Milch zu einer Paste verrühren, dann die Mischung in die Suppe einrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Suppe dick und sämig ist.
 6. Die Suppe in vorgewärmte, einzelne Suppenschalen gießen. Von dem zurückbehaltenen Käse ein bisschen in jede Schale geben und mit dem Schnittlauch garnieren. Sofort servieren.
- Diese wunderbar cremige Suppe mit ihrem fantastischen gartenfrischen Duft eignet sich besonders für Küchenkräuter aus dem eigenen Garten.