

SCHABZIGERSUPPE

ergibt ca. 1 Liter

1 Frühlingszwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen
100 g Lauch, in feinen Ringen
1 Esslöffel Butter oder Margarine
150 g mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Matilda, Désirée, grob gerieben
1 dl Weisswein
7 dl Gemüsebouillon
100 g Schabziger, fein gerieben, 1 Esslöffel für Croûtons beiseite stellen
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Frühlingszwiebel und Lauch in der warmen Butter oder Margarine andämpfen, Kartoffeln mitdämpfen, Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, pürieren, Schabziger darunter rühren, nachwürzen.

Croûtons

1 Esslöffel Butter oder Margarine, flüssig
1 Esslöffel geriebener Schabziger
3 Scheiben Toastbrot

Butter oder Margarine und Schabziger verrühren, auf die Brotscheiben streichen, in Würfel schneiden, in einer Bratpfanne rösten, separat dazu servieren.

Dazu passt: Bauernbrot oder Kartoffelbraten siehe Tipp Zucchini-Braten

Vorbereiten/Tiefkühlen

Bis und mit Bouillon 1 Tag im Voraus zubereiten, pürieren, zugedeckt kühl stellen. Croûtons 1 Tag im Voraus rösten, offen aufbewahren.

Tiefkühlen: ca. 1 Monat.

