

Karottensuppe mit Käse

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Karotten
- 1 bis 2 Esslöffel Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Schuss Weißwein
- $\frac{3}{4}$ Liter Gemüsebrühe
- $\frac{1}{4}$ Liter Milch
- 125g geriebener alter Gouda
- 1 Prise Muskat
- 1 Tasse gemischte gehackte Kräuter
- $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die fein gehackten Zwiebeln in der heißen Butter glasig schwitzen. Die gewürfelten Karotten zugeben und kurz mit schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Bei mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Die Milch angießen, kurz aufkochen lassen und pürieren. Zwei Drittel des Käses unter die Suppe ziehen und nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Die Kräuter untermischen und die Sahne einrühren.

Die Suppe anrichten, mit dem restlichen Käse bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit

ca. 20 Min.