

Zucchini - Käse - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PORTIONEN

500	Gramm	Zucchini
30	Gramm	Butter oder Margarine
2-3	Essl.	Mehl
3/4		Brühe
200	ml	Weißwein
150	Gramm	Gouda (im Stück)
1	Karton	Schmelzkäse (200~g)
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Dill
		Salz
		Pfeffer a. d. Mühle
		Muskatnuß (frisch gerieben)

Anleitung:

1. Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Im Fett andünsten.
2. Das Mehl darüberstreuen und anschwitzen. Brühe und Weißwein zugießen und zum Kochen bringen.
3. Gouda grob raffeln und mit dem Schmelzkäse in die Suppe geben. Unter Rühren schmelzen lassen.
4. Kräuter hacken und in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß kräftig würzen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.