

BERGKÄSESUPPE MIT PETERSILIEN-KRESSE-PESTO

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Suppe:

2-3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 EL Mehl
150 ml trockener Weißwein
600 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
300 g Sahne

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin etwa 1 Min. anschwitzen, sie sollen aber nicht bräunen. Mehl darüberstreuen und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe und Sahne dazu gießen. Suppe bei mittlerer Hitze offen um etwa ein Drittel einkochen lassen.

Für das Pesto:

1 Bund glatte Petersilie
50 g Brunnenkresse
Saft 1 Limette
100 ml Rapsöl
2-3 EL geröstete Pinienkerne
Salz

Für das Pesto Petersilie und Brunnenkresse abbrausen und trocken schütteln. Petersilienblätter abzupfen und mit Brunnenkresse, Limettensaft, Öl, gerösteten Kernen und etwas Salz im Mixer fein pürieren.

3 Scheiben Toastbrot
30 g Butterschmalz

Toastbrotsccheiben in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum goldbraun rösten. Croutons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Außerdem:

200 g Bergkäse
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Brunnenkresse zum Garnieren

Käse reiben und nach und nach die eingekochte Suppe mixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Etwas Pesto auf die Suppe träufeln und mit Croutons und etwas Kresse bestreut servieren.