

Rezept

# Bergkäsesuppe

Ein Rezept von Bergkäsesuppe, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Haselnussblättchen	<b>1 Bund</b> Bärlauch
<b>50 ml</b> Öl	<b>1 TL</b> Honig
<b>2 TL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Zwiebeln
<b>200 g</b> Bergkäse (am Stück)	<b>50 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Mehl	<b>60 ml</b> trockener Weißwein (z. B. Riesling)
<b>300 ml</b> heiße Milch	<b>600 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 Scheiben</b> Holzofenbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 594 kcal, 45 g F, 20 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Für das Pesto die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Mit Öl, Honig und Zitronensaft im Mixbecher mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Käse reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und hell anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und unter Rühren etwas verkochen lassen.
3. Die heiße Milch angießen, alles erhitzen und den Käse darin unter Rühren schmelzen. Die Brühe hinzufügen und alles unter Rühren leicht dicklich einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Brot tosten und würfeln. Die Brotwürfel auf vier tiefe Teller verteilen und die Suppe daraufgeben. Mit etwas Pesto beträufeln und servieren. (Übriges Pesto hält sich im Kühlschrank in einem gut verschlossenen Glas mit Öl bedeckt mindestens 1 Woche.)