

Rezept

# Käsesuppe mit Kräutercroutons

Ein Rezept von Käsesuppe mit Kräutercroutons, am 28.06.2026

## Zutaten

**1 Scheibe** Schwarzbrot mit Kümmel

**4 EL** Öl

**200 g** Champignons

**150 ml** Weißwein

Pfeffer

**100 g** Sahne

**8 Zweige** Thymian

**4** Frühlingszwiebeln

**4** getrocknete Tomaten (in Öl)

**800 ml** Gemüsebrühe (ersatzweise Hühnerbrühe)

**100 g** Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 25 g F, 12 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Das Brot mit Rinde in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Zweigen streifen und fein schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Anschließend den Thymian hinzufügen, gut mit den Brotwürfeln vermischen und 2 Min. mit braten. Sobald die Kräutercroutons schön knusprig sind, diese in einen Teller umfüllen und beiseitestellen.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Das Weiße sowie das helle Grün in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten fein würfeln.
4. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 4 Min. andünsten. Mit Wein auffüllen und etwas einkochen lassen. Dann die Brühe angießen. Alles zugedeckt einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen übriges Öl (1 EL) in der Pfanne erhitzen und darin die Pilze und Tomaten anbraten. Mit Pfeffer würzen.
5. Den Parmesan reiben und unter Rühren zur Suppe geben. Die Sahne flüssig oder halb steif geschlagen ebenfalls einrühren. Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit den Croutons sowie den Pilzen und Tomaten anrichten.