

## Rezept

# Käsesuppe mit Wirsingstreifen

Ein Rezept von Käsesuppe mit Wirsingstreifen, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>350 g</b> Wirsingblätter	<b>2</b> Schalotten
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> frische oder ½ TL getrocknete Thymianblättchen	<b>30 g</b> Instant-Polenta
<b>1/8 l</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	<b>800 ml</b> Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer	<b>100 g</b> Sahne
	<b>100 g</b> frisch geriebener Hartkäse (z. B. Manchego oder Pecorino)
	<b>2 Scheiben</b> Toastbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Wirsingblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Lange Streifen noch einmal durchschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Wirsing darin 3-4 Min. sprudelnd kochen lassen, bis er bissfest ist. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter und das Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten mit dem Thymian darin andünsten. Die Polenta einrühren und kurz andünsten. Die Brühe und den Wein dazugießen und zum Kochen bringen. Alles offen ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Suppe etwas dickflüssig wird.
3. Die Sahne untermischen, dann den geriebenen Käse hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Den Wirsing wieder dazugeben und erwärmen, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter erhitzen und die Toastbrotwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten. Die Suppe zum Servieren auf tiefe Teller verteilen und mit den knusprigen Brotwürfeln bestreuen.