Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Cremige Schafskäsesuppe

Zutaten

- 30 gramm Butter
- 30 gramm Mehl
- 800 gramm Gemüsebrühe
- 1 lauch oder Frühlingszwiebeln in Ringen
- 100 gramm Weißwein
- 350 gramm Schafskäse
- 100 gramm Crème fraîche
- Affillenkresse

Vorbereitung

Methode:
Zubereitung:
Mehlschwitze herstellen: Butter erhitzen, Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Brühe nach und nach in die Mehlschwitze einrühren und leicht kochen lassen. Weißwein und Lauch zugeben und 15 Minuten kochen lassen. Dann 2/3 des Käses zugeben und nicht mehr kochen lassen.

A la minute:
Die Suppe in Tassen füllen, mit Pfeffer bestreuen und mit Frühlingszwiebelringen garnieren. Mit geriebenem Schafskäse und Kresse garnieren.

Tipp:
Köstlich mit Bauernbrot und süßem Jalapeño-Dip von Henri Willig