Käsecremesuppe

Zutaten für 4 Personen

1 ltr. Gemüsebrühe
1/4 Sahne
1 1/2 Zwiebel
400 g Bergkäse
40 g Butter
40 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat,
Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

1. Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, Mehl zufügen und durchschwitzen lassen.
2. Unter Rühren nach und nach die heiße Brühe zugeben.
3. Bergkäse zugeben und langsam schmelzen lassen. Danach die Sahne zugeben
4. Alles mit dem Pürierstab pürieren.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.
6. Wenn die Suppe noch cremiger werden soll, mit Schmelzkäse ergänzen.