

## HUNGENER KÄSESCHAUMSUPPE (Für 4 Personen)

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 50 g Sellerie
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Butter
- 1 Kartoffel
- 700 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 80 ml Weißwein
- 200 g Zisterzienserkäse, gerieben



### Zubereitung

1. Zwiebeln, Sellerie und Kartoffel von Schale befreien, würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Brühe angießen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
2. Brühe auf ca. 500 ml reduzieren, anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Sahne und Milch angießen und Suppe aufkochen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Den Käse hinzufügen und bei geringer Hitze schmelzen lassen.
4. Die Käsesuppe mit dem Stabmixer aufmixen und heiß mit Croutons oder Schnittlauch servieren.

