



KÄSECREMESUPPE

20 Minuten, Einfach



Zutaten:

2 EL glattes Mehl, 2 EL Öl, 3/4l Rindsuppe, 1/4l Milch, 3 große Eckerln Rahmschmelzkäse, 1 Eckerl Camembert, Salz, Pfeffer

1. Aus Mehl und Öl eine Einmach bereiten.
2. Mit kalter Rindsuppe und Milch aufgießen, erhitzen bis es bindet (Vorsicht! Milch geht leicht über).
3. Sichtbaren Schimmel vom Camembert wegschneiden. Zerkleinerten Rahmschmelzkäse und Camembert mit Hilfe des Schneebesens in die Suppe rühren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Als Suppeneinlage kann man pro Portion eine in Streifen geschnittene Scheibe Schinken hinzugeben.

4 Portionen - Pro Portion: 288 kcal