

Käse-Suppe, Petersilien-Mandel-Pesto, Brotwürfeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Weißbrot	1 EL Mehl	2 EL Mandelstifte
2 Schalotten	1 Zitrone	60 g Greyerzer Käse
60 g Parmesan	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	50 ml Sahne
400 ml Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
40 g Kresse	3 EL Walnussöl	Meersalz
Salz, Pfeffer		

Die Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazugeben und gut verrühren. Anschließend den Weißwein und den Gemüsefond zum ablöschen benutzen. Die Suppe für zehn Minuten leicht einkochen lassen. Währenddessen kann das Pesto zubereitet werden. Dafür die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mandelstifte und die vom Stiel befreite Petersilie zusammen mit dem Zitronensaft und dem Walnussöl pürieren. Anschließend das Pesto mit dem Meersalz abschmecken. Das Weißbrot in Würfel schneiden und in etwas Butter goldbraun braten. Anschließend die Brotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Greyerzer Käse und den Parmesan reiben und zu der Suppe geben. Das Ganze nochmals pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Sahne verfeinern. Die Käsesuppe auf Tellern anrichten und mit dem Pesto, der Kresse und den Brotwürfeln garnieren.

Heinke Kloevekorn am 08. April 2014