

# Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe, knusprige Käse-Stange

Für zwei Personen

**Für die Suppe:**

300 g Möhren	1 mehligk. Kartoffel	1 Orange
10 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Frühlingszwiebel
1 Scheibe Roggenvollkornbrot	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	400 ml Gemüsefond
100 g Crème-fraîche	2 TL scharfes Paprikapulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Käsestange:**

1 Blätterteig	1 Ei	1 EL Kondensmilch
20 g Appenzeller-Käse	5 g Chilisalz	1 TL ungemahlener Kümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe die Möhren schälen und in zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel der Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Möhren und Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Währenddessen die Orange halbieren und den Saft herauspressen. Die Möhren und Kartoffeln mit dem Orangensaft ablöschen. Den Fond angießen und den Ingwer zugeben. Die Suppe für etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Käsestange aus dem Blätterteig ein Zentimeter große Streifen schneiden. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Kondensmilch verrühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Chilisalz würzen. Dann den Teig damit bestreichen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Käse reiben und über die Stangen geben. Anschließend die Stangen zu Spiralen drehen und für 15 Minuten in den Backofen geben.

Die Brotscheibe in kleine Würfel schneiden und in der restlichen Butter in einer Pfanne knusprig braten.

Die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Crème fraîche zur Suppe geben und fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

Die Suppe in Teller geben und mit Croutons und Frühlingszwiebeln garnieren. Die Käsestange dazu reichen.

Hannelore Scherzer am 02. Juni 2015