

Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto

Für vier Personen

3 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Mehl
150 ml Riesling	750 ml Gemüsebrühe	3 EL Mandelstifte
1 Bund Petersilie	0,5 Zitrone	6 EL Olivenöl, extra vergine
3 Scheiben Kastenbrot, weiß Pfeffer, Meersalz	250 g Emmentaler	1 Schälchen Rote Bete Sprossen

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten leicht einkochen lassen. Inzwischen ein Pesto aus angerösteten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft und Olivenöl machen. Mit Meersalz abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben und in die Suppe mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In Teller verteilen. Pesto darüber träufeln, mit den Rote Bete Sprossen und den Croûtons bestreuen.

Tipp:

Die Suppe kann nach Geschmack mit etwas Sahne abgerundet werden.

Andreas C. Studer am 23. November 2012