

Käse-Wein-Süppchen

Zutaten

Vorspeise

Für 4 Personen

½ EL	Butter
20 g	getrocknete Tomaten (z.B. Coop Fine Food Pomodori secchi della Puglia), in Streifchen
2	Bundzwiebeln mit dem Grün, Zwiebeln fein gehackt, Grün in Streifen, beiseite gestellt
5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Weisswein
1 ½ TL	Maizena
1 dl	Vollrahm
100 g	Emmi Kaltbach Extra, gerieben Salz nach Bedarf
¼ TL	Coop Fine Food Tasmanian Pepper (tasmanischer Pfeffer)
2	getrocknete Tomaten, in Streif- chen, zum Garnieren



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Energiewert/Person

ca. 1054 kJ/251 kcal

Mein Einkauf

- 30 g getrocknete Tomaten
(z.B. Coop Fine Food
Pomodori secchi della Puglia)
- 2 Bundzwiebeln
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 100 g Emmi Kaltbach Extra
- ¼ TL Coop Fine Food
Tasmanian Pepper
(Tasmanischer Pfeffer)

Im Vorrat

- Butter
- Gemüsebouillon
- Maizena
- Salz

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Tomaten und gehackte Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon und Wein dazugiessen, aufkochen. Süppchen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen beigegeben, aufkochen. Käse beigegeben, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen. Süppchen mit Salz und Tasmanian Pepper würzen.

Servieren: Käse-Wein-Süppchen in tiefe Teller verteilen, beiseite gestellte Zwiebelstreifen und Tomaten darüberstreuen.

Dazu passen: Coop Fine Food Croquets aux Olives.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 2/29.11.2011