

Käsesuppe mit Croutons

Zutaten für 5 Teller

2 Zehen	Knoblauch gehackt	
20 g	Butter	zusammen anschwitzen
30 g	Mehl	begeben und mit anschwitzen
5 dl	Bouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet)
2,5 dl	Weisswein	angiessen, unter stetem rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen
1 dl	Rahm	
200 g	Käse grob geraffelt	(z.B. Vacherin, Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler) begeben und rühren bis der Käse aufgelöst ist damit abschmecken
	Vital-Aroma , Pfeffer	
5 Scheiben	Toastbrot	in Würfel schneiden
1 Essl.	Butter	darin hellbraun rösten
	Schnittlauch	

Die Suppe in Teller geben, die Croutons darauf verteilen, mit Schnittlauch und **Raclette & Käse** bestreuen.

Tipp: statt selber Käse raffeln eine Fonduekäse-Mischung verwenden



Die verwendeten Gewürze:

Vital-Aroma

Gemüsebouquet

Raclette & Käse