

Käsesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße rote Paprikaschote, 1 mittelgroße gelbe Paprikaschote, 1 mittelgroße grüne Paprikaschote, 2 Esslöffel Gemüsebrühe (Instant), 2 Päckchen Sahne-Schmelzkäse, 2 Päckchen Kräuter-Schmelzkäse, 2 Becher Creme fraiche-Classic, 2 Becher Creme fraiche-Kräuter, 0,5 l Wasser, 0,5 Bund Petersilie, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und in einem großen Topf kurz andünsten. Wasser auffüllen. Wenn das Wasser kocht, Gemüsebrühe dazugeben. Nach und nach den in kleine Stücke zerteilte Schmelzkäse der Flüssigkeit begeben. Wenn sich der Schmelzkäse völlig aufgelöst hat, das Creme fraiche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Noch etwa 5 Minuten köcheln lassen. Fertig. Nun die Suppe in einen tiefen Teller geben und mit der Petersilie bestreuen.
Guten Appetit.