



Benötigte Zutaten

Süppchen

500 g	Karotten
1 Stück	Zwiebel
50 g	Premium Teebutter
500 ml	Suppe
250 ml	Premium Schlagobers
1 EL	Kristallzucker
1 TL	Paradeiserpüree
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Käsestangerl

1 Pkg.	Blätterteig
1 Stück	Eigelb
50 g	Premium Emmentaler

Karottenschaumsüppchen mit Käsestangerl

Anleitung

1. Zwiebel schneiden, in Butter und einem Esslöffel Zucker glasig anschwitzen, die klein geschnittenen Karotten dazu geben, etwas anlaufen lassen und mit der Suppe aufgießen.
2. Paradeiserpüree und Gewürze zugeben und alles weich kochen. Obers einrühren und mit Stabmixer pürieren bis die Suppe schäumt.
3. Blätterteig ausrollen, in ca. 6-8 cm lange Streifen schneiden und mit Eigelb bestreichen. Mit Käse bestreuen, drehen und im vorgeheiztem Backrohr bei 170 °C knusprig backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing