



Benötigte Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebel
2	Kartoffeln
1 EL	Premium Teebutter
850 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Premium Alpenmilch
150 g	Premium Almfrisch Schnittlauch
Salz, Pfeffer	

Frischkäse Suppe

Wenn es draußen kühler wird, darf es im Supenteller ruhig richtig warm werden. Diese Frischkäsesuppe ist schnell gemacht, wunderbar würzig und schmeckt der ganzen Familie.

Anleitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel darin anschwitzen.
2. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und zu den Frühlingszwiebeln beimengen. Kurz mitrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Frühlingszwiebel und Kartoffeln etwa 12 Minuten weich dünsten und vom Herd ziehen.
4. Schnittlauch klein schneiden.
5. Milch und Frischkäse gemeinsam mit einem Esslöffel Schnittlauch in die Suppe geben. Die Suppe fein pürieren.
6. Die Suppe mit frischem Schnittlauch garnieren und mit Brot servieren.



Ein Rezept von
food-stories.at