

# Käsesuppe mit Mangold

Für 4 Personen

200 g Mangold

30 g Butter

20 g Mehl

½ l Hühnerbouillon

200 g Kräuterschmelzkäse

2 Eigelb

200 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Mangold putzen, das Grün von den Stielen streifen, grob hacken. Die Stiele in Streifen schneiden. Zuerst die Stiele mit wenig Salzwasser 5 Minuten zugedeckt dünsten, dann die Blätter zufügen, weitere 5 Minuten dünsten. Inzwischen Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, das Mehl zufügen und unter Rühren in dem Fett hellgelb schwitzen. Unter weiterem Rühren die heisse Bouillon zugeben, Sauce mindestens 10 Minuten leise kochen lassen. Den Käse in Stücken in die Suppe geben, mit einem Schneebesen rühren, bis er sich völlig darin aufgelöst hat. Den abgetropften Mangold zufügen. Eigelb und Crème fraîche verquirlen, unter die Suppe rühren. Suppe nun nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Hauch Muskat abschmecken.

Variante: Anstelle von Mangold können Sie auch Spinat oder Broccoli in die Suppe geben.

Kathrin Fröhlich

