

Käsesuppe mit Schnittlauch - Crostini

4-Personen

Zutaten:

40	-	gr Butter
25	-	gr Mehl
5-6	-	dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
½	-	dl Noilly Prat
2	-	dl Milch
1	-	dl Vollrahm oder Halbrahm
50	-	gr Sbrinz, gerieben
50	-	gr Gruyère gerieben
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	frisch geriebener Muskatnuss
4	-	Scheiben Baguette
2	-	Bund Schnittlauch
4	-	TL Butter
4	-	Eigelb frisch

Zubereitung:

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren dünsten, bis sich Blasen bilden. Langsam die Bouillon und den Noilly Prat dazurühren. Alles aufkochen und 5-Minuten köcheln lassen.

Milch, Rahm oder Halbrahm sowie die beiden Käsesorten zur Suppe geben und alles unter Rühren nochmals erhitzen. Dann die Suppe vom Feuer nehmen und mit dem Stabmixer gründlich pürieren. Anschliessend nochmals vors Kochen bringen und die Suppe mit wenig Salz, Pfeffer und frischem Muskat abschmecken. Warm halten.

Die Baquettescheiben im Toaster rösten und kurz abkühlen lassen.

Inzwischen den Schnittlauch mit einer Schere in einen tiefen Teller schneiden. Baquettescheiben mit der Butter bestreichen und mit dieser Seite in den Schnittlauch drücken.

Den im Teller verbliebenen Schnittlauch zusätzlich auf die Brötchen streuen.

In die Mitte mit dem Rücken eines Suppenlöffels eine Vertiefung eindrücken und 1-Eigelb hineingleiten lassen.

Die heisse Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten. Die Schnittlauch-Crostini sorgfältig in die Suppe setzen und sofort servieren.