

Käse-Suppe mit würzigen Zitronen-Thymian-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Käsesuppe:

125 g Rohmilchkäse

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

200 ml Sahne

100 ml trockenen Weißwein

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Croûtons:

1 kleines Baguette

20 g Butter

$\frac{1}{2}$ TL Ras el-Hanout

1 Bund Zitronenthymian

2 EL Olivenöl

Für die Käsesuppe:

Den Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwa 3 Minuten vollständig einkochen lassen. Mit Sahne und 150 ml Wasser aufgießen und köcheln lassen. Abschließend Käse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Käse sollte nicht zu heiß gekocht werden, da er sonst ausflockt und die Suppe nicht cremig wird.

Für die Zitronenthymian-Croûtons:

Baguette in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl bei hoher Temperatur rösten. Butter dazugeben und Ras el Hanout. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Mit in die Pfanne geben. Abschließend Croûtons auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Pawel-Jascha Körner am 25. Oktober 2022