

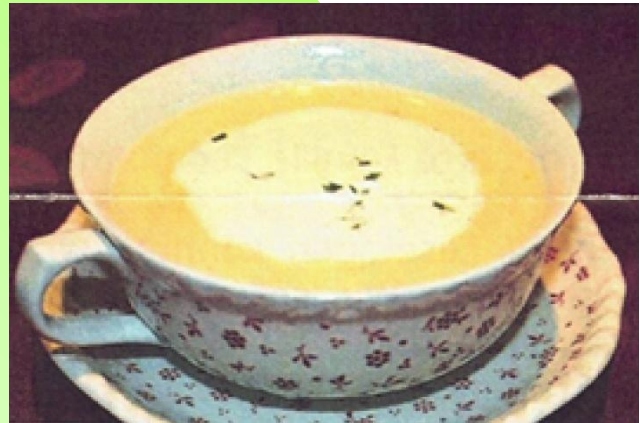
Vorspeise/Imbiss



Für 2 Personen

Camembert-Riesling-Süppchen

300 ml Gemüsebrühe
20 g Butter oder Margarine
12 g Mehl
150 ml Wein, am besten Riesling
125 g Camembert
1 Knoblauchzehe
50 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer
Schnittlauch
Weißbrot



Zubereitung

1. Butter bzw. Margarine schmelzen, Mehl hinzufügen und anschwitzen. Mit Wein und heißer Gemüsebrühe ablöschen.
2. Camembert würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Beides in die Suppe geben. Den Käse schmelzen lassen, dann die Rinde mit einem Schaumlöffel entfernen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Sahne steif schlagen und direkt vor dem Servieren unterheben.
5. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.
6. Geschnittenes Weißbrot dazu stellen.

Arbeitszeit ca. 5 min Koch-/Backzeit ca. 15 min Gesamtzeit ca. 20 min
Schwierigkeitsgrad: **einfach**

