

Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

* Ein typisches Moselgericht *

Riesling-Käse-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 3 rohe Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 l Sahne
- 1 l Brühe
- 1/8 l Moselriesling
- 30 g Butter
- 1 Stange Lauch
- 60 g Edamer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Lauch klein schneiden, in Butter anschwitzen, Brühe und Kartoffeln dazugeben und ca. 20 Minuten kochen.

Pürieren, mit Sahne und Wein auffüllen, abschmecken. Anschließend den geriebenen Käse dazugeben.

Dazu passt Stangenweißbrot.



Guten Appetit !!