



# CHAMPAGNER-KÄSE-SUPPE



## Tipps

Mit fein geschnittenen Junglauch garnieren.

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

**60 g** Butter

**125 ml** Prosecco

**150 g** Bergkäse 45% Fett, gerieben

**250 ml** Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.