Käsereis-Suppeneinlage

Die Käsereis-Suppeneinlage ist eine aromatische Ergänzung für eine Gemüse- oder Rindsuppe. Das einfache und schmackhafte Rezept verleiht jeder Suppe eine herzhafte Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 3 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 43 min



Zutaten

40 g	Butter
2 Stk.	Eier
80 g	Käse (gerieben)
60 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Käsereis-Suppeneinlage** die weiche Butter cremig rühren. Nach und nach Ei, geriebenen Käse, Semmelbrösel und eine Prise Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Die Masse anschließend etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Eine Gemüse- oder **Rindsuppe** in einem Topf zum Kochen bringen. Die vorbereitete Masse durch ein Spätzlesieb oder eine umgedrehte Reibe direkt in die heiße Suppe streichen. Kurz umrühren und die Einlage höchstens 2 Minuten aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Käsereis-Suppe in Teller anrichten. Mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren und heiß genießen.

Tipp