

Schnelle Käsesuppe

Die Schnelle Käsesuppe ist ideal für unerwartete Gäste mit großem Hunger. Das Rezept ist auch für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 l	Rindersuppe
4 Scheiben	Toastbrot
4 Stk.	Schmelzkäse-Ecken (oder geriebenen Käse)
1 TL	Butter
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Schnelle Käsesuppe die Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrot in mundgerechte Würfel schneiden und in der zerlassenen Butter leicht anrösten.
2. Rindssuppe in einem großen Topf erhitzen und aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinbröseln und einige Minuten ziehen lassen. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis sich der Käse komplett in der Suppe aufgelöst hat.
3. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Suppe in Teller füllen, Brotwürfel hineingeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Schnelle Käsesuppe wird noch pikanter, wenn sie mit frisch gemahlenem Pfeffer, Paprika oder etwas Chili gewürzt wird.