

Feines Prosecco Süsspchen mit Blauschimmel Käse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Pikant, herzhaft, lecker, „herrlich französisch“, einfach, schnell

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie in dünnen Ringen
- 500 ml Fleisch oder Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 200 ml Prosecco
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 1 Becher Crème fraîche
- 200 ml Milch
- 100 g Blauschimmelkäse
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Frühlingszwiebeln und den Staudensellerie putzen, Fäden ziehen, waschen und in dünne Ringe / Scheiben schneiden. In Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben, etwas „ausschwitzen“ lassen.

Schritt3

Mit der Fleischbrühe, der Milch und dem Prosecco aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. leise

köcheln lassen.

Schritt4

Nunmehr den zerbröckelten Blauschimmelkäse zerfallen / auflösen lassen, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Suppe in vorgewärmten Tassen oder Tellern verteilen und mit frischem Schnittlauch und / oder Knoblauch-Croutons servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, lecker, ostern, passt zu vielem, pikant, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-prosecco-sueppchen-mit-blauschimmel-kaese/>