



Norwegische Käsesuppe

Zubereitung für 4 Personen:

100 g Speck oder Schinken
1 mittelgroße Zwiebel
2 Suppenwürfel
1,5 Liter Wasser
2 EL Mehl, mit etwas Wasser
glatt gerührt
150 g Ländle Arlberger
2 Karotten
200 g Brokkoli
150 ml Ländle Rahm
Salz und Pfeffer

Die Karotten schälen und würfeln, den Brokkoli in kleine Röschen teilen, die Zwiebel fein hacken, und den Speck (oder den Schinken) würfeln. Speck/Schinken und Zwiebelwürfel in etwas Ländle Butter in einem Topf anbraten. Das Wasser und die Suppenwürfel zugeben und alles aufkochen lassen.

Wenn die Brühe zu kochen beginnt, das den 2 EL Mehl einrühren und so die Suppe binden.

Den Ländle Arlberger in dünne Scheiben schneiden und in der Suppe schmelzen lassen.

Danach die vorbereiteten Möhrenwürfel und Brokkoliröschen hinzufügen. Wer möchte, kann jetzt auch frische Kräuter dazugeben. Die Suppe bei reduzierter Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Zum Schluss den Ländle Rahm hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: zum Schluß noch etwas Ländle Arlberger über die Suppe hobeln, fertig!