

## Graukäsesuppe mit gerösteten Vollkornbrotwürfeln

¼ lt. Sahne, ¼ lt. Rindsuppe

½ lt. Milch

250 g Graukäse speckig

1 kleine Zwiebel

Salz, Muskat, Pfeffer weiß gemahlen

herber Weißwein

3 Scheiben Vollkornbrot

Nussöl oder Butter

12 Scheiben Bauchspeck

wenn vorhanden frische Kresse oder Schnittlauch

**Zubereitung:** Kleingeschnittene Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, Suppe, Milch und Sahne aufgießen.

Grob würfelig geschnittenen Käse dazugeben, unter ständigem Rühren gut durchkochen, durch den Käse brennt die Suppe leicht an. Suppe würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Wein nach Geschmack, anschließend gut durchmischen.

**Anrichten:** Vollkornbrot entrinden, klein würfelig schneiden und in etwas Nussöl oder Butter braun rösten und warm halten. Speckscheiben knusprig braten, halbieren und in vorgewärmte Suppenteller legen – Suppe darübergießen. Mit Brotwürfel, Kresse oder Schnittlauch bestreuen.

**Tipp:** Topfiger Graukäse kann nicht verkochen und bleibt körnig!