

NIEHEIMER KÄSESUPPE

REGIONALE SPEZIALITÄT!



FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel
200 g Nieheimer Kochkäse
50 g Nieheimer Käse gerieben
 $\frac{3}{4}$ l Brühe
200 g Sahne
1 Stuch Schmalz
1 Schuss Weißwein
Bärlauch oder Porree

SO EINFACH GEHT'S!

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Mit dem Schmalz leicht glasieren. Mit der Brühe ablöschen. Den Kochkäse in der Brühe schmelzen und aufkochen lassen. Den geriebenen Nieheimer Käse zugeben und nochmals aufkochen.

Anschließend die Sahne und Bärlauch zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf Wunsch etwas andicken; zum Schluss den Weißwein zugeben.

ZUM DAHINSCHMELZEN LECKER!