



## Käsesuppe im Roggenbrötchen

### Zutaten

- 200 g Porree
- 50 g Zwiebeln
- 0,5 Bund Petersilie
- 30 g Butter
- 1 EL Mehl
- 1 EL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 400 ml Wasser
- 200 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 200 g Schmelzkäse
- 4 Roggenbrötchen
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 100 g Emmentaler, gerieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.
3. In einem Topf die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl hinzugeben und verrühren.
4. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon in Wasser auflösen und mit Sahne, Schmelzkäse und Porree in den Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr etwa 10 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Die Oberseite von den Roggenbrötchen abschneiden und das Innere herauslösen. Die ausgehöhlten Brötchen im Ofen 5-10 Min. knusprig backen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauchzehen hineinpressen und mit den Brötchenbröseln rösten.
6. Emmentaler in die Käsesuppe geben, unterrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in den ausgehöhlten Brötchen anrichten, Brötchenbrösel und Petersilie darüber verteilen und sofort servieren.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 32 g     |
| Energie       | 528 kcal |
| Fett          | 34 g     |
| Protein       | 23 g     |

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen