

HANDKÄSE-KNOBI SUPPE

Rezept von Handkäse-Schorschi aus dem Gasthaus Alt-Lichtenberg im Fischbachtal

Zutaten:

2 Handkäse (Hüttenthaler Frühstückskäse)
100 ml Sahne
600 ml Milch
2 Löffel Schmelzkäse
Salz, Pfeffer
20g Butter
40g Mehl
2-3 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

Butter im Topf erhitzen und Mehl hinzufügen. Mit Milch auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zerkleinerten Handkäse mitköcheln und immerzu umrühren. Klein geschnittenen Knoblauch hinzufügen und mit der Sahne noch mal kurz aufkochen. Schmelzkäse hinzugeben. Wenn möglich noch mal kurz mit einem Stabmixer durchrühren. Fertig!