

Kürbis-Käse-Suppe

50 g Graupen	in Salzwasser aufkochen und 30 Minuten garen, danach Wasser abgießen.
1 kg Kürbis	Schälen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.
1 Zwiebel	ebenfalls würfeln und in
50 g Butter	glasig dünsten. Den Kürbis dazugeben.
750 ml Gemüsebrühe	dazugeben und mit
Pfeffer	sowie
Muskatnuss	kräftig würzen. Etwa 40 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze weich dünsten, anschließend die Suppe fein pürieren.
150 g geriebenen WABE-Käse	in der heißen, nicht mehr kochende Suppe unter Rühren schmelzen lassen.

Guten Appetit!