

Weissweinsuppe mit Käsetännchen

Für 6 Personen

Teig für Käsetännchen:

| | | |
|----------|---------------------------------|---|
| 150 g | Mehl | in Schüssel geben |
| 1/4 KL | Salz | zugeben |
| 90 g | kalte Butter | in Stücke schneiden, zugeben zu einer krümeligen Masse zerreiben |
| 75g | geriebenen Sbrinz oder Parmesan | zugeben, mischen |
| 100 g | Quark | zugeben, mischen, zu einem Teig |
| 1 – 2 EL | Wasser | zusammenfügen |
| 1 | Eigelb | 30 Min. kühlstellen |

Teig 5 mm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen und kleine Tännchen ausstechen, auf ein Blech geben und mit Eigelb bestreichen. Mit Käse und Rosmarinnadeln bestreuen.

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen bei Unter- und Oberhitze ca. 15 Min. backen.

Tipp: Die Käsetännchen vorbacken und vor dem Servieren nur noch 3 Min. heiss machen.

Weissweinsuppe:

| | | |
|----------|-------------------|--|
| 20 g | Butter | in Pfanne geben, auf kleiner Stufe schmelzen |
| 1 – 2 EL | Mehl | zugeben, dünsten |
| 4 dl | Wasser | zugeben, unter ständigem Rühren |
| 5 dl | Weisswein | aufkochen, ca. 30 Min. köcheln lassen |
| 1 | gespickte Zwiebel | |
| 2 KL | Gemüsebouillon | |
| 1 1/2 dl | Rahm | zugeben, Suppe nochmals erhitzen dann Gewürze entfernen |
| wenig | Salz, Pfeffer | abschmecken |
| 1 dl | Rahm | steif schlagen |

Suppe in Suppenteller abfüllen, mit dem geschlagenen Rahm und Kräutern dekorieren und mit den Tännchen servieren.