

Chicoréesuppe mit Bündnerfleisch und Bergkäse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel, fein geschnitten
1	Knoblauchzehe, in Scheiben
2 EL	Butter
150 g	Knollensellerie, in kleinen Stücken
500 g	Chicorée, in Streifen
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
5 dl	Gemüsebouillon
1,5 dl	Halbrahm
60 g	Bündner Bergkäse, gerieben
	Salz
	Pfeffer
50 g	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
50 g	Bündnerfleisch, in feinen Streifen



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Butter andämpfen, Sellerie, Chicorée und Zitronensaft dazugeben, ca. 5 Minuten weiterdämpfen, Zucker dazugeben. Mit Bouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln, pürieren. Rahm und Käse dazugeben, 2-3 Minuten weiter-köcheln, würzen.

Suppe anrichten, mit Haselnüssen und Bündnerfleisch garnieren.

Tipp:

Der Bündner Bergkäse kann durch Grana Padano ersetzt werden.