

## Kürbis-Käse-Suppe mit Ingwer

Foto Käserei Loose



**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: 241 kcal • 3,9 g Fett  
15 g KH • 14,7 % kcal aus Fett



### Zutaten

1 Packung Loose Käse ‚Mutters Sorte‘  
1 kleinen oder ¼ Stück eines großen Kürbis  
½ Liter Gemüsebrühe  
4 Scheiben frischer Ingwer  
2 Äpfel  
100 g saure Sahne (10 %)  
Basilikum, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mit der Gemüsebrühe und den Ingwerscheiben garen. Die Suppe pürieren.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, in die nicht mehr kochende Suppe geben und mit saurer Sahne abschmecken. Den Käse einmal quer halbieren und dann in Viertel schneiden, immer 2 Viertel auf einen Spieß stecken.
3. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern bestreuen und den Käsespieß über die Tasse hängen.

Und wie isst man das?

Der Käse wird vom Spieß genommen und in der heißen Suppe versenkt.