



BioGourmet

Zutaten für 2 Personen

500 ml Gemüsebrühe (zubereitet aus 2 EL BioGourmet Gemüsebrühe klassisch)
50 g Creme mit Parmigiano Reggiano von BioGourmet
2 EL Mehl
1 Ei
Muskatnuss
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Salz

Für die Croûtons
ca. 100 g Bauernbrot
1 EL Butter
2 EL Parmesan, frisch gerieben

Crema di Parmigiano

Diese Crema di Parmigiano ist ein wunderbar schlichtes, aber zugleich raffiniertes Gericht, das ganz vom Geschmack eines besonderen Produkts lebt: unserer Creme mit Parmigiano Reggiano. Statt klassisch mit geriebenem Käse entsteht hier eine besonders feine, samtige Suppe, deren Tiefe und Umami-Charakter direkt aus dieser hochwertigen Käsecreme kommen.

So entsteht aus wenigen Zutaten eine schnelle, aber beeindruckende Vorspeise oder ein leichtes Hauptgericht – perfekt ergänzt durch knusprige Croûtons und kleine Nocken der Käsecreme als besonderes Extra.

Zubereitung

Das Bauernbrot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Den geriebenen Parmesan darüberstreuen, kurz mitrösten, dann herausnehmen und beiseitestellen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und leicht köcheln lassen. In einer Schüssel das Ei verquirlen und mit Mehl sowie der Creme mit Parmigiano Reggiano vermischen. Mit einer Prise Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Die Mischung in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Die Suppe abschmecken und mit den Croûtons garnieren. Für das besondere Extra kleine Nocken aus der Creme mit Parmigiano Reggiano formen und auf der Suppe anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte