



Zurück zur Natur - Niedere Tauern

Steirerkäsesuppe

Rezept von Familie Pojer

Zutaten:

3 Stk Knoblauchzehen
500 ml Milch
150 g Murtaler Steirerkas
1 Becher Schlagobers
250 ml Gemüsesuppe
1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und mit Gemüsebrühe, Milch und Schlagobers in einen Topf geben und aufkochen. Gelegentlich umrühren. Sobald es kocht, Temperatur zurücknehmen und ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und klein geschnittenen Steirerkäse hinzugeben, umrühren. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.