



Rucola - Creme mit Schmelzkäse und gerösteten Pinienkernen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herzhaft - cremig, einfach und schnell gemacht, lecker hm...

Zutaten

- 150 g Rucola / Rauke, verlesen, gewaschen, trocken abgelaufen
- 500 ml Fleisch - oder ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 El Butter
- 2 El Mehl
- 3 El Schmelzkäse
- 2 EL geröstete Pinienkerne, grob gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter farblos anschwitzen und das Mehl darüber stäuben. Kurz mit angehen / schwitzen lassen.

Schritt2

Mit dem Weißwein und der Brühe aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt3

Ca. 10 min. köcheln lassen, dann den Rucola zufügen, den Schmelzkäse zerfallen lassen, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt4

Mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne dazu geben, zurück aufs Feuer, weitere 2 min. köcheln lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen, anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach und schnell, gebundene suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rucola-creme-mit-schmelzkaese-und-geroesteten-pinienkernen/>