

## Weisskabissuppe

### Zutaten:

300 g Weisskabis, sehr fein gehobelt

1 Zwiebel, fein gehobelt

Butter zum Dämpfen

2 Lorbeerblätter

1 Nelke

1 l Gemüsebouillon

2 EL Maisstärke

1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

½ Zitrone, abgeriebene Schale

Salz

Pfeffer

Einige Tropfen Zitronensaft

Garnitur:

2 Brotscheiben, gewürfelt

Bratbutter oder Bratcreme

100 g Feta, zerkrümelt

### Zubereitung:

Für die Suppe Kabis und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Lorbeerblätter und Nelke kurz mitdämpfen. Mit der Bouillon aufkochen, zugedeckt 15 Minuten köcheln.

Maisstärke mit dem Weisswein oder der Bouillon anrühren. Unter Rühren in die Suppe geben, aufkochen. Zitronenschale darunter rühren, würzen.

Für die Garnitur Brotwürfel in der Bratbutter rösten.

Weisskabis-Zitronensuppe in vorgewärmte Schalen verteilen. Brotcroûtons und Fetabrösmeli darauf geben, garnieren.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.