

Teilnehmen und gewinnen:
www.genussideen.tilsiter.ch



Thurgauer Mostschaumsuppe mit Tilsiter

Für 8 Personen

Zutaten

1 Knoblauchzehe gehackt	1lt Hühnerbouillon (mit Gemüsebouillon vegetarisch)
70g Zwiebeln gehackt	2dl Vollrahm
1EL Eingesottene Butter	20g Crème Fraiche
7dl Most Möhl	Pfeffer
Alkoholfreier Saft	100g Tilsiter rot

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit eingesottener Butter andünsten, mit dem Most aufgiessen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon zufügen und ca. 20 Minuten köcheln, Vollrahm und crème fraiche einrühren und nochmals etwas einkochen lassen. Die Suppe mit Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren. Tilsiter für die Suppenlage in kleine Würfel schneiden, in Suppenteller legen und mit Suppe aufgiessen.

Tilsiter
SWITZERLAND 
DER SCHWEIZER KÄSE.