

Käsesuppe mit Herbsttrompeten

Zutaten für vier Personen:

500 g gewürztes Schinkenmett
50 g getrocknete Herbsttrompeten
4 dünne Stangen Porree
300 g Sahne-Schmelzkäse
Gemüsebrühe
Diestel Öl
Petersilie



Herbsttrompeten, *Craterellus cornucopioides*

Zubereitung:

Die Herbsttrompeten in eine Schale geben, einen Teelöffel Gemüsebrühe darüber streuen und mit kochendem Wasser übergießen. Das Mett mit etwas Öl in einem breiten Topf anbraten. Die Porree Stangen längs halbieren und in kurze Stücke schneiden, waschen und zum Mett geben. Kurz unter Umrühren andünsten lassen, dann 1-2 l Wasser zugießen. Die Herbsttrompeten in einem Sieb abspülen und in den Topf geben. 20 Minuten leicht kochen lassen, dann den gewürfelten Schmelzkäse zugeben. Unter Umrühren die Suppe aufkochen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Mit Gemüsebrühe abschmecken und zuletzt die fein gehackte Petersilie einrühren. Mit Baguette servieren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

