

## **Käsesuppe mit Gemüse**

*Zutaten:* 1 Esslöffel Butter, 1 Möhre, 2 Esslöffel Mehl, 1 ½ Gemüsebrühe, 100 g. grüne Erbsen, 100 g. Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1/8 l. süße Sahne, Petersilie, 200 g. Reibekäse.

In der erhitzten Butter die feinzerkleinerte Möhre leicht anschwitzen, Mehl überstäuben und mit etwas Brühe verrühren. Erbsen und kleine Kartoffelstückchen zugeben. Die restliche Brühe zugießen und so lange kochen, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne mit gehackter Petersilie sowie die Hälfte des Käses verrühren und unterziehen. Den restlichen Käse auf die Suppe streuen.

## **Zuppa al formaggio con verdure**

*Ingredienti:* 1 cucchiaino di burro, 1 carota, 2 cucchiaini di farina, 1 litro e ½ di brodo vegetale, 100 g. di piselli, 100 g. di patate, sale, pepe, 125 ml. di panna, prezzemolo, 200 g. di formaggio grattugiato.

Soffriggere leggermente la carota, ridotta in piccoli pezzi, nel burro caldo, spargere a pioggia la farina e mescolare con del brodo. Aggiungere i piselli e le patate a dadini. Aggiungere il brodo rimanente e cuocere finché le verdure saranno cotte. Salare e pepare. Mescolare ed incorporare nel composto la panna con il prezzemolo tritato e metà del formaggio. Spargere sulla zuppa il formaggio rimanente.