

BEEMSTER-KÄSESUPPE MIT PESTO-TWISTER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

ZUTATEN

10 

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 l Schlagsahne
- 440 g reifer Beemster-Käse
- 100 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 75 g Mehl
- 65 g Butter
- 65 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 10 Zweige Erbsen-Kresse
- 8 Frühlingszwiebel
- 5 Scheiben Blätterteig
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Mehl und Butter zu einer hellen Mehlschwitze verarbeiten, mit der Gemüsebrühe ablöschen. Sahne und Knoblauchpüree zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Käse hinzufügen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig rollen und falten und mit dem Pesto bestreichen, mit der zweiten Scheibe Blätterteig abschließen. Den Blätterteig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Etwas ausrollen, Streifen schneiden und diese drehen. Im Ofen bei 180 °C etwa 10 Minuten backen. Die Suppe in einen Suppentopf geben, mit der gehackten Frühlingszwiebel bestreuen und den Suppenstängel auf den Rand legen. Mit einem Zweig Salaterbsen-Kresse garnieren.