



Rezept für Mangoldcremesuppe

Für die Soße:

150 g Sauerrahm

150 ml Milch

1 TL Mehl

2 EL Essig

Salz

300 g Mangold

etwas Butter

150 g Blauschimmelkäse

mit

verquirlen.

sowie

zugeben, verrühren und mit

abschmecken. Die Soße über den Mangold gießen

und kurz durchziehen lassen.

waschen und blanchieren, gut ausdrücken, klein

schneiden oder pürieren. Mit der oben beschriebenen Soße

verrühren, evtl. noch

für die gewünschte Sämigkeit zugeben.

zerkleinern und unter die Suppe rühren.