



## Finnische Lanttusoppa (Steckrübensuppe)

Zutaten für ca. 4 Personen:

- $\frac{1}{2}$  Steckrübe
- 1 große Zwiebel
- 40 g Gouda (gerieben)
- 250 ml Süße Sahne
- 1 l Brühe
- 60 g Butter
- 2 EL Mehl
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie
- Muskat
- Salz und Pfeffer, weiß (frisch gemahlen)



## Zubereitung:

Das Gemüse waschen und in Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Butter zerlassen und das Gemüse darin golden andünsten.

Dazu eine Mehlschwitze vorbereiten: Butter zerlassen, Mehl dazugeben, mit kalter Brühe aufgießen und glatt rühren. Nun alles zusammen mit dem Gemüse noch einmal aufkochen und in ca. 25 Minuten fertig garen lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren, anschließend die Sahne und den Käse unterrühren und in der noch heißen Suppe schmelzen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie fein hacken und über die Suppe geben.

**Guten Appetit!**

