



Lombardische Suppe

Zutaten für 4 Personen

500 g Karotten
50 g Butter
1/2 Brühe
1/2 Teel. Thymian
Prise Salz
Prise Pfeffer
50 g geriebenen Käse
2 Nelken (ganz)
Prise Zimt
Prise Muskat
evtl. etwas Safran (geht aber auch ohne)
1/2 l. weißer Traubensaft
3 - 4 Eigelb

Zubereitung:

Die Karotten putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erwärmen und die Karotten darin andünsten. Nach einigen Minuten die Brühe an gießen und Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Suppe für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Karottenscheiben gar sind, den mit den Eigelben verquirlten Traubensaft hinzu gießen (die Suppe sollte dann nicht mehr kochen). Die restlichen Gewürze und den geriebenen Käse dazugeben und die Suppe nochmals einige Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen!)

Bei uns ist der Käse nicht richtig geschmolzen und lagerte sich als Klumpen unten im Topf ab. Vielleicht in der Lagerküche lieber Frischkäse nehmen....



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net