

## 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....

