

## Pecorino-Suppe mit Mangold

Man nehme für 6 Portionen:

2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
12-15 Salbeiblätter  
2 Stiele Thymian  
30 g Butter  
25 g Mehl  
200 ml trockenen Weißwein  
750 ml Gemüsebrühe  
350 ml Sahne  
200 g Pecorino  
150 g Parmesan  
150 g bunten Mangold [Babyspinat]  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

- Schalotten, halbieren, pellen, würfeln
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
- Von den Salbeiblättern die Blattrippen herausschneiden, Salbei in Streifen schneiden
- Von den Thymianstielen die Blättchen abzupfen
- Pecorino fein reiben
- Parmesan fein reiben
- Mangold bei Bedarf grob schneiden

Schalotten und Knoblauch in der Butter andünsten. Salbei und Thymian zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und hell anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, aufkochen lassen, Gemüsebrühe zugeben und die Suppe 10 Minuten kochen lassen. Sahne zugeben und aufkochen, dann den Käse zugeben, verrühren und mit aufgelegtem Deckel die Suppe ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb streichen und warmhalten. Mangold in Olivenöl andünsten, leicht salzen und pfeffern. Suppe auf Teller verteilen, Mangold darauf und sofort servieren.

Dazu passen Parmesanhippen.