

# Plentensuppe mit geriebenem Bergkas



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

**Zutaten: (ca. 10-12 Personen)**

- 1,5 Liter Rindssuppe
- 1 Zwiebel, 1 Karotte, etwas Sellerie und Lauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter zum Anschwitzen
- 100 g Plenten (Maisgrieß, Polenta)
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 Liter Rahm
- frisch geriebener Bergkas
- Schnittlauch

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Gemüse in feine Würfel schneiden. In der Butter anschwitzen. Den Knoblauch dazu pressen und den Plenten hineinrühren. Mit der Suppe auffüllen und 25 Minuten leicht köcheln lassen. Immer wieder umrühren damit der Plenten nicht ansetzt. Nach beendeter Garzeit den Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe in Tellern anrichten, einen Teelöffel frisch geriebenen Bergkas darüber streuen und mit Schnittlauch vollenden.