

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Schweizer Suppe mit Käse

Zutaten

- 200 g dunkles Brot, gut getrocknet, etwa 1-2 Tage alt
- 1 Liter Wasser
- 2 Zwiebeln, gelb
- 1 EL Butter
- 100 g Hartkäse, gerieben
- Salz & Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung

- Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen. 10 Minuten weichen lassen.
- Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. In eine beschichtete Pfanne die Butter geben und die Zwiebelringe anbraten bis sie eine schöne braune Farbe angenommen haben.
- Petersilie waschen, gut trocken schütteln und fein wiegen.
- Den Topf mit dem eingeweichten Brot auf den Herd stellen und, mit dem Schneebesen rührend, erhitzen. Anschließend mit dem Mixer pürieren.
- Hartkäse in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Suppe in Schalen anrichten und mit Zwiebel und Petersilie garnieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos