

Brezensuppe

6 Suppenbrezen

¼ lt. Rindssuppe

40 dag Bergkäse

Geröstete Zwiebel,

Butter , Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Zubereitung: Brezen schneiden, dann in eine Auflaufform geben und mit der Suppe übergießen.

Käse würfelig schneiden und darüber geben.

Im Backrohr auf 170°C ca. 25 Minuten lang gratinieren.

Den Zwiebel in Butter braun anrösten, über die Brezen und den Käse gießen und mit Schnittlauch garnieren.

Dazu empfehlen wir einen grünen Salat!