

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **NOVEMBER**

KÄSESUPPE



WWW.SCHWYTER.COM

KÄSESUPPE

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

70 g	dunkles Schwyter-Brot, trocken und in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt
4 dl	Gemüsebouillon
250 g	Bergkäse, gerieben
½ Bund	Petersilie, fein gehackt
½ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer	

*Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.*

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Brot mit so viel siedendem Wasser übergiessen, bis es knapp damit bedeckt ist. Zugedeckt ca. 30 Minuten einweichen.
2. Brot abtropfen lassen und zerstoßen. Zwiebeln in Butter andämpfen. Brot und Bouillon begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde leicht kochen. Gelegentlich umrühren und evtl. mit Bouillon ergänzen.
3. Käse zur Suppe geben und glatt rühren. Kräuter begeben und abschmecken.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM