

Brezensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 6 alte Brezen
- 100 g Butter
- 1/2 Liter Suppenbrühe
- 200 g Bergkäse
- 1/2 Zwiebel
- Schnittlauch



Zubereitung

1. Brezen in Scheiben schneiden und mit heißer Suppenbrühe aufgießen.
2. Käse reiben und Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Beides über die Suppe streuen und im Backrohr bei ca. 200 °C überbacken.

Mit frischem Schnittlauch servieren.

Rezept & Bild: ARGE Heumilch