

Zubereitung

Gratinierte Käsesuppe




Nährwert pro Person:


484 kcal

F 24 g

Kh 43 g

E 24 g

 ca. 20Min

 4 Personen

150 g **Speckwürfeli**
 5 **Semmel** vom Vortag (ca. 300 g), in feinen Scheiben
 wenig **Pfeffer**

150 g **Bündner Bergkäse** oder Gruyère, grob gerieben
 1.2 l **Fleischbouillon** oder Gemüsebouillon, heiss

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Backblech in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 4 Min. heiss werden lassen, Backpapier darauflegen, Speckwürfeli und Brotscheiben darauf verteilen, ca. 4 Min. braten, Brotscheiben wenden, 4 Min. fertig braten, herausnehmen, würzen.
2. Speck-Brot-Mischung lagenweise mit 2/3 des Käses in die vorbereitete Form geben. Hitze auf 220 Grad reduzieren. 2/3 der Bouillon darübergießen, restlichen Käse darauf verteilen.

Form:

Für eine hohe ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Gratinieren:

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, restliche Bouillon dazugiessen, sofort servieren.