

Zubereitung

Käse-Brot-Suppe



**Nährwert pro Person:**

534 kcal

F 27 g

Kh 43 g

E 29 g

 einfache Zubereitung ca. 15Min 4 Personen

- 350 g **Brot vom Vortag**, in Scheiben, quer halbiert
2 **Zwiebeln**, in Streifen
150 g **Speckwürfeli**
-
- 200 g **Halbhartkäse** (z.B. Walliser Bio Tomme Tourbillon oder Tilsiter), grob gerieben
1.8 L **Fleischbouillon**

Und so wirds gemacht:

Brot auf ein Gitter, Zwiebeln und Speckwürfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen: Gitter in der oberen, Blech in der unteren Hälfte einschieben. Ca.10 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) backen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Brot, Zwiebeln, Speck und Käse abwechslungsungsweise in die Form schichten, mit Käse abschliessen. Bouillon darübergiesen.

Backen:

ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft).