AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	Schweiz

GREYERZER SENNENSUPPE



Rezept: Tine Giacobbo, Katharina Sinniger. Suppenkochbuch. Echtzeit 2014 - Foto: Hannes Kirchhof

KURZ VORGESTELLT

Tine Giacobbo und Katharina Sinniger sind Expertinnen für die Alte Schweizer Küche. Diese Käsesuppe ist ein traditionelles Gericht, neu rezeptiert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

50 g	Bratbutter
2	Zwiebeln, fein gehackt
200 g	Lauch, feine Ringe
1	Rüebli, kleine Würfel
1.5 l	Gemüsebouillon
1 Bl	Lorbeer
1	Mehligkochende Kartoffel
3 dl	Milch
3 dl	Rahm
150 g	Reifer Greyerzer
1 Pr	Mildes Paprikapulver
100 g	Spinat
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter dünsten, Lauch und Karotten mitdünsten. Gemüsebouillon und Lorbeer beigeben und einige Min. köcheln lassen.
2. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Zum Gemüse geben und während 20 Min. weich kochen.Den Spinat waschen, rüsten und in breite Streifen schneiden.
3. Milch und Rahm zugeben. Nochmals aufkochen. Käse einstreuen, erst dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Den Spinat unter die Suppe ziehen und nach 2 Min. servieren.

TIPP: Um aus der Vorspeise eine vollständige Mahlzeit zu kochen, 30 g vorgekochte Teigwaren pro Person, etwa Magronen, vor dem Servieren zugeben.