Brezensuppe - Herzhaft

Dauer: Mittel Kategorie: Restlküche Suppen Saison: Ganzjährig



Zutaten

	alte Semmeln, Kornweckerl oder auch Schwarzbrot (gemischt)
	verschiedene Käse, auch Reste aus dem Kühlschrank
1	Zwiebel
	Butter
	Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
	Schnittlauch
	geröstete Zwiebelringe als Garnitur

Zubereitung

1. Du schneidest das Brot in ca. 2 cm große Würfel und gibst sie in eine große Schüssel.
2. Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden und unter die Semmelwürfel mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.
4. Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter angeröstet. Mit Rinderbrühe oder Gemüsesuppe aufgießen und über die Semmelmischung geben.
5. Die Flüssigkeit soll ca. die Hälfte der Masse bedecken. Bei 180° 40 min. im Backrohr backen.
6. Die Brezensuppe mit Schnittlauch und knusprigen Zwiebelringen garnieren.

SEMINAR BÄUERINNEN