

Käse-Brot-Suppe

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

350 g Brot vom Vortag,
in Scheiben, quer halbiert

2 Zwiebeln, in Streifen

150 g Speckwürfel

Brot auf ein Gitter, Zwiebeln und Speckwürfel 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.

200 g Halbhartkäse (z. B. Walliser Bio Tomme Tourbillon oder Tilsiter), grob gerieben

1,8 Liter Fleischbouillon

Brot, Zwiebeln, Speck und Käse abwechselungsweise in die Form schichten, mit Käse abschliessen. Bouillon darübergiessen.

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

Pro Person: 27 g Fett, 29 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 2237 kJ (536 kcal)

