

## **Greyerzer Sennensuppe**

---

Für 4 bis 6 Portionen: 150 g weisse Bohnen oder Puffbohnen, 2 EL Butter, 1 grosse Zwiebel (gehackt), 300 g Spinat (fein geschnitten oder gefroren), 1 dl Bouillon, 8 dl Milch, 300 g Kartoffeln und 2 Rüepli (in feinen Scheiben), 150 g grosse Hörnli, Salz, Pfeffer, 150 g Greyerzerkäse (gerieben), 1 dl sauren Halbrahm, 2 EL Petersilie oder Schnittlauch

---

Bohnen am Vorabend in lauwarmes Wasser einlegen. Butter erhitzen, Zwiebeln und Spinat darin anziehen lassen. Zuerst mit Bouillon dann mit Milch ablöschen. Kartoffeln, Rüepli und abgetropfte Bohnen begeben. 2 Std. zugedeckt kochen lassen. Hörnli begeben und weiterkochen, bis die Teigwaren weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse, sauren Halbrahm, Petersilie oder Schnittlauch in eine Suppenschüssel geben. Mit der heissen Suppe auffüllen. Sofort servieren.