



Käse-Brot-Suppe



 für 4 Personen

 easy

 ca. 15 Min.

Zutaten

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**

Zubereitung

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 abwechslungsweise in die Form
schichten, mit Käse abschliessen. Bouillon darübergiessen.

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

Service

Nährwert pro Person:

27 g Fett
29 g Eiweiss
43 g Kohlenhydrate
2237 kJ (534 kcal)