

Vacherin-Suppe



 für 4 Personen

 ca. 30 Min.

 vegetarisch

Zutaten

1 EL **Butter**
100 g **mehlig kochende Kartoffeln**, in
Würfeli
4.5 dl **Gemüsebouillon**

1.5 dl **Weisswein** (z. B. Epesses)
250 g **Freiburger Vacherin**, in Würfeli
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Butter warm werden lassen. Kartoffeln andämpfen. Bouillon dazugliessen, Kartoffeln zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich köcheln.

2. Wein dazugliessen, ca. 5 Min. köcheln. Käse zur Suppe geben, Suppe fein pürieren, würzen, in Suppenschalen verteilen.



Service

Der Vacherin Fribourgeois trägt das Zeichen AOC erst seit November 2006. Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung dürfen nur im Kanton Freiburg sowie in den Berner Gemeinden Claveleyres und Münchwiler erfolgen.

Nährwert pro Person

22 g Fett
16 g Eiweiss
6 g Kohlenhydrate
1261 kJ (301 kcal)