

# Kulinarische Schweiz

## Kanton Freiburg (Fribourg) und seine Spezialitäten

### Soupe du Chalet

Währschafte Gemüsesuppe aus dem Greyerz

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 50 gr Kohlrabi
- ¼ von einem kleinem Knollensellerie
- 250 gr Kartoffeln
- 70 gr Kefen. (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 gr Spinat (frisch oder tiefgekühlt)
- 30 gr Brotwürfel
- 2 EL Butter
- 60 gr Hörnli - Teigwaren
- 6 dl Wasser
- 2 Würfel Gemüsebouillon
- 7 dl Milch
- 4 dl Double crème de la Gruyère
- Salz. Pfeffer aus der Mühle
- 100 gr Gruyère - Käse. gerieben
- 2 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Alle Gemüse rüsten und klein schneiden. Spinat grob hacken.

Brotwürfel in wenig Butter in der Pfanne rösten.

Hörnli nach Packungsangabe kochen.

Restliche Butter in einer grossen Pfanne erwärmen, erst Zwiebel andünsten, Lauch mitdünsten, dann Kohlrabi und Sellerie begeben Wasser und Bouillonwürfel hinzufügen, 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Kartoffeln zur Suppe geben und 20 Minuten weiterköcheln, Kefen und Spinat begeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Milch dazugiessen,

aufkochen.

Vor dem Servieren Crème de la Gruyère dazugeben, die Suppe nochmals aufkochen, vom Herd ziehen, würzen, Hörnli zufügen.

Geröstete Brotwürfel, Gruyère - Käse und Schnittlauchröllchen darüber streuen, sofort servieren.