

# BÄRGCHÄS-SUPPE

**ZUTATEN** für 10 Portionen

500 g Steinofen-Pane Gottardo dunkel  
500 g Bergkäse (Vollfett-Halbhartkäse)  
2.5 l Gemüsebouillon  
½ TL Salz  
wenig Muskat und Pfeffer

Dekoration

5 Radieschen, in Scheiben  
wenig Schnittlauch, fein geschn.  
wenig Röstzwiebeln

## ZUBEREITUNG

Brot und Käse in  
feine Würfel schneiden.

Beide Zutaten lagenweise  
in den Kochtopf geben und mit  
kochender Bouillon übergießen.  
Warten, bis sich das Brot vollgesogen  
hat und der Käse zu schmelzen beginnt.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer &  
Muskat würzen. Mit dem Stabmixer  
leicht pürieren.

Mit gehacktem Schnittlauch und  
geschnittenen Radieschen sowie  
Röstzwiebeln dekorieren.

Tipp: Dieses Rezept ist ideal  
für die Resteverwertung  
von Brot vom Vortag.

