

Rezept Käsesuppe

Zutaten:

6 Zwiebeln
2Eßl. Butter
3 Knoblauchzehen
1l Wasser
500g helles Landbrot in sehr dünne Scheiben
300g Cantal

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einen Topf mit etwas Butter glasig dünsten. Knoblauch pressen und hinzufügen, Salzen und Wasser zugeben.

Etwa 5 Minuten kochen lassen. In einer Feuerfesten Terrine etwa ein viertel der Brotscheiben auslegen, ein viertel des Käse darüber reiben, ein weiteres viertel Brotscheiben wieder Käse, Brot am Schluss wieder Käse bis die Terrine voll ist. Die Suppe darüber gießen und die Terrine in den Backofen schieben. Etwa 250 Grad 10 Minuten überbacken.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)