



liaundliam.ch  
 facebook.com/liandliam  
 pinterest.com/liandliam  
 twitter.com/liandliam



## Nanis Schweizer Käsesuppe Rezept - nichts für die Linie!

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
15 Minuten	15 Minuten	Einfach	4 Portionen

### Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
500 g	Hartes Ruchbrot (altes Brot)
4 Tassen	Kaffee (evtl. koffeinfrei)
0.5 - 1 l	Bouillon
300 g	Appenzeller Käse rezent
100 g	Greyerzer (Gruyère) rezent
	Muskatnuss

1. Das Brot in Scheiben schneiden und über Nacht trocknen lassen. Alternativ kann es auch im Backofen getoastet werden, bis es ausgetrocknet ist.
2. Das Brot in eine grosse Schüssel geben und den Kaffee darübergießen. Ziehen lassen, bis der ganze Kaffee vom Brot aufgesogen ist.
3. Das Brot in einen grossen Topf geben und mit einer Holzkelle zerstückeln.
4. Käse dazugeben und unter ständigem Rühren kochen, bis der Käse geschmolzen ist und Fäden zieht. Wem die Suppe zu dickflüssig ist, kann nach Belieben Bouillon dazugeben. Mit Muskatnuss würzen und servieren.
5. Mit Petersilie garnieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
768 kcal	37 g	69 g	39 g