



Käsesuppe

Zeit: 50 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 1 Personen)

- 300 g [Bergkäse gerieben](#)
- Butter
- Semmel
- Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Auf den Boden einer Suppenschüssel von festem Porzellan einige Butterstückchen legen, eine Schicht von dünnen Semmelschnitten darauf geben und mit 5 bis 6 Löffelvoll guter Suppe befeuchten.
2. Eine dünne Schicht von geriebenem Käse darüber streuen, wieder Semmelschnitten darauf geben, etwas Suppe darüber gießen und wieder Käse darauf streuen. Solange fortfahren bis der ganze Käse verbraucht ist. Auf die oberste Schicht ein paar Butterstückchen geben und mit dem zugedeckten Topf so lange ins Rohr stellen, bis sich die Feuchtigkeit eingezogen hat.
3. Abschließend Suppe nachgießen, kurz einziehen lassen und heiß anrichten.

Alma Tipp: Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, einfach vor dem Anrichten heiße Suppe hinzufügen.

Alma wünscht einen guten Appetit!