

Soupe de chalet (fribourgoise)



Zutaten für 10-12 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
3 Karotten
1 Kohlrabi
2 Lauchstengel
200 g Spinat
300 g grüne Bohnen
100 g Butter
2 lt Gemüsebouillon
6 dl Milch,
200 g Hörnli
2 EL Petersilie gehackt,
4 dl Greyerzer Doppelrahm
300 g geriebener Greyerzer
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Karotten, Kohlrabi, Lauch und Zwiebeln waschen, rüsten und in kleine Stücke schneiden.

Kartoffeln ebenfalls rüsten, schälen, in Würfel schneiden.

Blattspinat waschen und in Streifen schneiden.

Das Gemüse in der Butter andämpfen.

Bohnen in 3cm lange Stücke schneiden und begeben.

Mit der Bouillon ablöschen und aufkochen, würzen und während 20 Minuten kochen.

Die Kartoffelwürfel und Hörnli zugeben und 15 Minuten weiter kochen lassen.

Den Spinat zugeben und 5 Minuten köcheln.

Rahm und Greyerzer begeben und abschmecken.

Anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.