

# Käsesuppe

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| 30 bis 50g | Butter                   |
| 200g       | Brot mit Rinde in Würfel |
| 1 Liter    | Bouillon                 |
| 1 dl       | Milch                    |
| 0.5 dl     | Rahm                     |
| 100g       | Sbrinz gerieben          |

Brot in Butter andünsten und mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca 10 Minuten kochen. Milch, Rahm und Käse verrühren und die heisse Suppe darübergießen.