

Freiburger «Soupe de Chalet»

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 400 g Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 4 dl Milch
- 8 dl Wasser
- Salz oder Bouillonwürfel
- 150 g Blattspinat oder Grüner Heinrich (Wildspinat) und Brennnesseln
- 200 g Hörnli
- 1,5 dl Doppelrahm
- 100 g Alp-Gruyère

Zubereitung:

Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln und fein gehackten Zwiebeln im gesalzenen Milchwasser aufkochen und rund 30 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Den (Wild-)Spinat und eventuell die Brennnesseln zusammen mit den Hörnli dazugeben und weiterkochen, bis die Hörnli gar sind (ca. 10 Minuten).

Den Doppelrahm zugeben und dann die Suppe nur noch warm werden lassen.

Den Alp-Gruyère in kleineren Scheiben in die Teller verteilen und die Suppe darübergiessen.
