

Luzerner Käsesuppe

4-Personen

Zutaten:

50	-	gr Butter
200	-	gr Brot, mit Rinde, in Würfel geschnitten
1	-	Liter Gemüsebouillon
½	-	TL Kümmelsamen
1	-	dl Milch
0.5	-	dl Vollrahm oder Halbrahm
100	-	gr Sbrinz, gerieben
1	-	EL Petersilie, gehackt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Butter schmelzen, Brot beifügen und andünsten. Mit Bouillon ablöschen.
Den Kümmel beifügen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10-Minuten kochen.

Milch, Rahm und Käse verrühren, heisse Suppe darüber giessen und mit
Gehackter Petersilie bestreuen.

In vorgewärmte Suppentassen oder Teller servieren.