

## **Brotsuppe**

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

200 g altbackenes Brot  
2 Zwiebeln, gehackt  
2 EL Butter  
1 l Gemüsebouillon  
1 TL Kümmel  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken  
50 g Gruyère oder Sbrinz, gerieben

### **Zubereitung**

Das Brot in Würfel schneiden und zusammen mit den gehackten Zwiebeln in der Butter dünsten. Die heisse Gemüsebouillon dazugiessen und den Kümmel dazugeben. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Rahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mit geriebenem Gruyère oder Sbrinz servieren.

\*\*\*