

# Bergsuppe



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 90 min**

**Cuisson : 45 bis 60 min**

## Zutaten

- 10 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- eine Handvoll wilder Spinat
- eine Handvoll Brennesseln
- 1 l Milch
- 2 l Wasser
- 200 g Hörnli
- 3 dl Doppelrahm
- Salz
- 300 g Gruyère AOP, fein geschnitten

## Zubereitung

Kartoffelwürfel und fein geschnittene Zwiebeln mit Wasser, Milch und Salz aufkochen.

Spinat und Brennesseln in Streifen schneiden und 45 Min bis 1 Stunde mitkochen.

Die Hörnli zufügen und 10 Min weiterkochen.

Den Rahm begeben, erwärmen, aber nicht mehr kochen.

Den Käse (Gruyère AOP) in den Tellern verteilen und die Suppe darübergießen.

## Tipps !

- Zur Abwechslung kann man auch ein Stück Speck in der Suppe mitkochen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.