Sennensuppe

-

Pour 4 Personen
Préparation : 90 min
Cuisson : 45-60 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 reifer Gruyère AOP, fein geschnitten

Zubereitung

Kartoffelwürfel und fein geschnittene Zwiebeln mit Wasser, Milch und Salz aufkochen.
Spinat und Brennesseln in Streifen schneiden und 45 Minuten bis 1 Stunde mitkochen.
Die Hörnli zufügen und 10 Minuten weiterkochen.
Den Rahm beigeben, erwärmen, aber nicht mehr kochen.
Den Käse (Gruyère AOP) in den Tellern verteilen und die Suppe darübergiessen.
Zur Abwechslung kann man auch ein Stück Speck in der Suppe mitkochen.
Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »