Älplersuppe von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: landwirtschaft.ch

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

350 g Kartoffeln festkochend	
30 g Zwiebel	
50 g Rüebli	
30 g Randen	
500 g Lauch	
50 g Spinat	
50 g Butter	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
50 g rote Bohnen	abtropfgewicht
50 g Hörnli	
4 cl Milch	
1.75 cl Doppelrahm (Crème double)	
25 g Schnittlauch	
100 g Greyerzer	Gerieben
150 g Croûtons	

Zubereitung

1. Gemüse rüsten und in kleine Würfel schneiden (ca. ½ cm).

2. Spinat grob hacken.

3. Alles Gemüse andämpfen.

4. Mit Bouillon ablöschen.

5. Bohnen beigeben.

6. Würzen und 50 Minuten köcheln lassen..

7. Teigwaren beigeben und 10 Minuten kochen lassen.

8. Am Ende der Kochzeit Rahm und Schnittlauch beigeben. Abschmecken.

9. Mit geriebenem Käse und Croûtons servieren.