

Buuretopf



Zutaten

Für 4 Personen

2 EL Butter

1 Lauch (ca. 150 g), in Würfeln

1 Knollensellerie (ca. 250 g), in Würfeln

2 Rüebli (ca. 150 g), in Würfeln

1 ½ Liter Gemüsebouillon

2 Lorbeerblätter

200 g Teigwaren (z.B. Fusilli mit Emmer)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Wirz (ca. 200 g), in Streifen

110 g Sbrinz-Hobelrollen

2 EL Petersilie, fein geschnitten

Butter erwärmen, Lauch, Sellerie und Rüebli ca. 3 Min. andämpfen, Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, Suppe zugedeckt ca. 2 Min. köcheln.

Teigwaren begeben, ca. 7 Min. weiterköcheln.
Wirz begeben, ca. 3 Min. mitköcheln, würzen.
Buuretopf in vorgewärmten Suppentellern anrichten.

Hobelrollen und Petersilie darauf verteilen.