

Alpenziger-Suppe

(für 4 Personen)

Zutaten: 150-200g Alpenziger
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe
 180 g Rahm
 2 $\frac{1}{2}$ dl Milch
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten, anschliessend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe jetzt ca. 15 Minuten kochen lassen. Danach den Rahm sowie die Milch beifügen und einkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Alpenziger begeben und gut rühren.

Dazu passt: Brot.