

# Fribourger Hütten-Suppe

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 g Lauch
200 g Karotten	100 g Knollensellerie	200 g festk. Kartoffeln
1 EL Butter	600 ml Gemüsebrühe	450 ml Milch
Salz	Pfeffer	100 g Roggen-Sauerteigbrot
100 g zarter Blattspinat	100 g Sahne	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	Muskatnuss	100 g geriebener Gruyère

Die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und beides fein hacken.

Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Karotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin hell andünsten.

Lauchringe, Karotten und Sellerie ebenfalls mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen. Milch dazu gießen. Kartoffeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten sacht köcheln lassen, bis das Gemüse und die Kartoffeln gar sind.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Brotscheiben auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 3 Minuten rösten.

Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Nach Belieben grob schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Spinat und Sahne unter das Gemüse rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Nach Belieben noch ein wenig Wasser dazugeben. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Suppenschalen verteilen. Mit geriebenem Gruyère und den gehackten Kräutern bestreuen. Suppe und geröstetes Roggenbrot anrichten.

Christina Richon am 25. Februar 2019