Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse von markus hauser

Mengen für 10 Personen
Suppe Hauptmahlzeit

Quelle: landwirdschaft.ch
Tags: günstig, Vegetarisch
Gewürze: Salz

20 g Bratbutter	
2.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
160 g Haferflocken	Zwiebel, Knoblauch und Haferflocken werden im Butter gedünstet.
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen
8.0 Stück Rüebli	In feine Stängeli geschnitten.
400 g Lauch	In Streifli geschnitten.
360 g Kartoffeln festkochend	in kleine Würfeli. Anschl. Rübeli, Lauch, Kartoffel dazugeben. ca.15min köcheln lassen.
300 g Appenzeller	Zur dekoration darüber streuen.

Zubereitung Butter schmelzen, Zwiebel, Knoblauch und Haferflocken darin dünsten. Mit Bouillon ablöschen und Rüebli, Lauch und Kartoffeln beigeben. Die Suppe rund eine Viertelstunde köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Appenzellerkäse servieren.