

*Gemüsesuppe mit Bündnerfleisch
und Bergkäse-Crostini*

1 kg Saisongemüse (Zwiebeln, Lauch, Rüebli, Frühlingsszwiebeln, Wirz, etc.)

250 g Kartoffeln, mehlig kochend

1 EL Butter

2 Knoblauchzehen

50 g Bündnerfleisch

1 l Gemüsebouillon

½ Bund Petersilie

1 dl Rahm

8 Scheiben Baguette

2 EL Olivenöl

100 g Bergkäse, z.B. Sbrinz

Gemüse in feine Scheiben oder Ringe schneiden. Geschnittene Kartoffeln mit Wasser bedeckt beiseite stellen. Butter erhitzen, Gemüse und Knoblauch darin 5 Min. anschwitzen, Bündnerfleisch dazu geben, mit Bouillon auffüllen, Kartoffeln dazu geben und aufkochen, ca. 15 Min. bei kleiner Hitze garen.

Peterli fein hacken, Rahm dazu geben und abschmecken.

Auf Teller verteilen, mit Peterli bestreuen.

Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen.

Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, mit fein geriebenem Käse bestreuen, 5 Minuten knusprig backen.