Zutaten



| * * | Tell glaber |
|-----|-------------|

| Dauer: /Wittel |
|-------------------------------------|
| Kategorie: Restlküche Suppen |
| Saison: Ganzjährig |
| Für: Keine Angaben |
| Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter |

| alte Semmeln, Kornweckerl oder auch Schwarzbrot (gemischt) | | |
|--|------------------------------|--|
| verschiedene Käse, auch Reste aus dem Kühlschrank | | |
| 1 | Zwiebel | |
| | Butter | |
| | Rinderbrühe oder Gemüsebrühe | |
| | Schnittlauch | |
| | ••••••••••• | |

 ${\tt ger\"{o}stete}\ {\tt Zwiebelringe}\ {\tt als}\ {\tt Garnitur}$

Zubereitung

- 1. Du schneidest das Brot in ca. 2 cm große Würfel und gibst sie in eine große Schüssel.
- 2. Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden und unter die Semmelwürfel mischen.
- 3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.
- **4.** Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter angeröstet. Mit Rinderbrühe oder Gemüsesuppe aufgießen und über die Semmelmischung geben.
- **5.** Die Flüssigkeit soll ca. die Hälfte der Masse bedecken. Bei 180°C 40 Minuten im Backrohr backen.
- **6.** Die Brezensuppe mit Schnittlauch und knusprigen Zwiebelringen garnieren.