



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Restlküche Suppen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** Keine Angaben

.....

**Verfasst von:** Elisabeth Hohenwarter

.....

## Zutaten

.....

alte Semmeln, Kornweckerl oder auch Schwarzbrot (gemischt)

.....

verschiedene Käse, auch Reste aus dem Kühlschrank

.....

1                      Zwiebel

.....

Butter

.....

Rinderbrühe oder Gemüsebrühe

.....

Schnittlauch

.....

geröstete Zwiebelringe als 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.