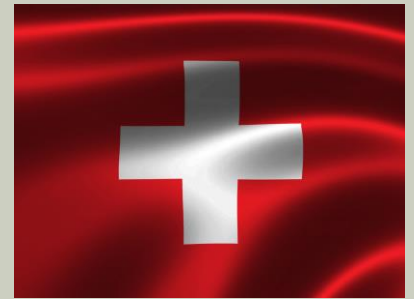


# Schweizerische Käsesuppe

1. Für die Käsesuppe zuerst die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie hacken und mit der Zwiebel in einem Topf mit der Butter glasig anbraten.
2. Anschließend mit der Bouillon und den Rahm aufgießen und aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Käse reiben und in den Topf geben und das Ganze ein wenig köcheln lassen.
4. Wenn nötig, kurz mit dem Pürierstab pürieren. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren

Guten Appetit!



## Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 250 g Schweizer Käse
- 2 TL Petersilie
- 1 L Gemüsebouillon
- 200 ml Rahm
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Ein wenig Schnittlauch