

## Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neader 4, 6235 Reith im Alpbachtal

[www.eggenhof.at](http://www.eggenhof.at)

---

### Brezensuppe

#### Zutaten:

6	Laugenbrezen
1 ¼ Liter	Suppenbrühe
10 – 12 dag	Gorgonzola
1	große Zwiebel
4 dag	Butter
2 Eßl	Schnittlauch

#### Zubereitung:

Suppenbrühe zubereiten. Die Brezen in gleichmäßig kleine Stücke zerteilen und in eine Auflaufform geben. Die warme Suppe darüber gießen und ca. 15 min ziehen lassen. Wenn die Brezen hart oder etwas älter sind, wird gegebenenfalls mehr Flüssigkeit benötigt. Die Suppe muss von den Brezen fast vollständig aufgesaugt werden.

Den Gorgonzola zerkleinern und über die vollgesogenen Brezen geben. Diese „Brezensuppe“ im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 10 – 15 Minuten backen, bis der Gorgonzola schön zerronnen ist.

In der Zwischenzeit die Zwiebel klein würfelig schneiden und in Butter goldbraun anrösten und dann über die fertig gebackene Brezensuppe geben.

Das Ganze noch mit Schnittlauch bestreuen und dann mit grünem Salat servieren.

**TIPP:** Die Brezensuppe ist mehr **Auflauf** als Suppe.

Viel Spaß bei der Zubereitung & gutes Gelingen!!!!