



- 1 l kochendes Wasser
- 200 g altbackenes Roggenbrot
- Etwas Schweineschmalz
- 300 g Käsereste
- 8 Zehen Knoblauch
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch

Das Roggenbrot in Würfel schneiden. Anschließend das Brot in einer Pfanne mit etwas Schweineschmalz leicht rösten.

Die Käsereste, den Knoblauch und die Zwiebeln klein schneiden und in die Hälfte des kochenden Wassers geben.

Das Brot kommt in die andere Hälfte des Wassers, etwa fünf Minuten ziehen lassen. Das Brot wird abgeseibt. Anschließend wird die Brotmasse püriert und zu dem Käse mit den anderen Zutaten gegeben.

Jetzt die Brotsuppe kurz aufkochen lassen. Zum Schluss wird die Suppe mit dem Schnittlauch bestreut.

Brotsuppe