

"Brezensuppen" á la Zabine

Zutaten:

6 (hart gewordene) Laugenbrezen
1 Zwiebel, klein gehackt oder in Ringen
Butter
etwas Milch, mit Wasser gemischt
würziger Käse, gerieben

als Beilage: grüner Salat

- Die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen.
- Die Brezen zerkleinern und in dem Milch-Wasser-Gemisch leicht einweichen.
- Schichtweise in eine Auflaufform mit dem geriebenem Käse füllen, auf die letzte Käse-Schicht die angeschwitzten Zwiebel verteilen.
- Eine 3/4-Stunde im Rohr bei 200 Grad backen.
- Mit grünem Salat servieren.

Unschlagbar!
www.zabine.info