

Zernezer Milchsuppe aus dem Schweizerischen Nationalpark

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 0.5l Milch
- 0.3l Wasser
- Rindsbouillon
- Salz
- Pfeffer
- 70g Fideli
- Ein paar getrocknete und zerdrückte Steinpilze
- Schnittlauch

Zubereitung

- Fideli und Steinpilze in Salzwasser garkochen.
- In der Zwischenzeit Milch, Wasser und Bouillon aufkochen und die abgeschütteten Fideli begeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe mit viel Schnittlauch servieren.

Autor

Flavio Cahenzli
Schweizerischer Nationalpark