



## Klostersuppe

*braucht etwas Zeit, preisgünstig,  
für 4 Personen*

1,2 Liter Fleischbouillon  
(aus Würfeln)  
50 g Langkornreis  
50 g Butter  
200 g Toast- oder Weiss-  
brot, in Würfeli  
geschnitten

30 g Butter  
1 Zwiebel, in Streifen  
geschnitten  
100 g Spinat, in Streifen  
geschnitten  
3 Zweige Petersilie,  
gehackt  
einige Blätter Pfeffer-  
minze, gehackt

2 Eier, verquirlt  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

120 g Sbrinz, gerieben

**1.** Den Reis in der Bouillon ca. 10–15 Minuten weichkochen.

**2.** Die Brotwürfeli in der Butter goldbraun rösten und beiseite stellen.

**3.** Die Zwiebel in der Butter glasigdünsten, Spinat und Kräuter zufügen und 2 Minuten mildünsten.

**4.** In die heisse Bouillon geben.

**5.** Die Eier vorsichtig untermischen, eventuell nachwürzen und in Suppentellern anrichten.

**6.** Dick mit Sbrinz bestreut servieren.

**7.** Die Brotwürfeli separat dazu servieren.

## Safranrisotto mit Pilzhäubchen

*einfach, preisgünstig,  
für 4 Personen*

4 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel, gehackt  
400 g Risottoreis  
(Vialone, Arborio)  
2 dl Weisswein  
2 Briefchen Safranpulver  
1 Liter heisse Hühner-  
bouillon (aus Würfeln)  
120 g Sbrinz, gerieben  
2 Esslöffel Sauerrahm  
oder Mascarpone

30 g Butter  
4 grosse Champignons, in  
Scheiben geschnitten  
Salz, Pfeffer

100 g Sbrinz, gerieben  
1/2 Bund Kräuter,  
gehackt (Petersilie, Dill,  
Kerbel, Schnittlauch)

**1.** Die Zwiebel im Olivenöl glasigdünsten, den Reis zufügen und ebenfalls glasigdünsten.

**2.** Mit dem Weisswein ablöschen und den Safran darin auflösen.

**3.** Unter Rühren 20 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach die Bouillon zufügen.

**4.** Kurz vor Ende der Kochzeit Sbrinz und Sauerrahm oder Mascarpone unterheben.

**5.** Die Champignonscheiben in der Butter beidseitig anbraten und würzen.

**6.** Den Risotto auf vier Tellern anrichten.

**7.** Mit dem mit den Kräutern vermischten Sbrinz bestreuen und mit den Pilzscheiben belegen.

