



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.

