



## Gemüsebrühe mit pikanten Kräuter-Käse-Brötchen

### Zutaten:











#### 1. Brühe

$\frac{3}{4}$ l	Wasser
	Möhre
1 Stck.	Lauch
1 Stck.	Sellerie
1 kleine	Zwiebel mit Schale
etwas	Kräutersalz
1 Messerspitze	Pfeffer

#### 2. Kräuterbrötchen

	Vollkornbrötchen
1 Esslöffel	weiche Butter
$\frac{1}{2}$ Teelöffel	Knoblauchwürfelchen
1 Esslöffel	frischen Basilikum
4 Esslöffel	geriebenen Hartkäse
1 Esslöffel	Schnittlauchröllchen

## Zubereitung

-  Gemüse und Zwiebeln waschen, grob zerkleinern und mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
-  Brühe mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken
-  Nach 30 Minuten abseihen
-  Vollkornbrötchen halbieren
-  Jede Schnittfläche mit Butter bestreichen
-  Knoblauch fein würfeln und mit den Basilikumblättchen auf den Brötchen verteilen
-  Käse dick aufstreuen
-  Brötchen im Backofen bei 200 °C überbacken bis der Käse zerlaufen ist
-  Suppe abseihen, auf Tellern verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen
-  Heiße Kräuter-Käse-Brötchen dazureichen

Tipp: - Suppe vor dem Servieren nochmals abschmecken