

## **Appenzeller Hafersuppe**

### **Zutaten für 4 Personen:**

50 g Margarine  
3 gehäufte EL Haferflocken  
1 EL Mehl  
1/2 Stange Porree  
1/2 Bund Petersilie  
1 Liter Brühe  
1/8 l Sahne  
geriebener Schweizer Käse (reichlich)  
20 g Butter  
1 Bund Schnittlauch

### **Experimentiervorschrift:**

Margarine in den flüssigen Aggregatzustand überführen, die Haferflocken und das Mehl hineingeben und etwa 5 min. leicht rösten.

Den fein geschnittenen Porree und die gehackte Petersilie dazu geben und mit Fleischbrühe auffüllen. Etwa 20 min. köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Die Suppe wird auf die Teller verteilt. Es wird Käse und Schnittlauch darüber gestreut.