

# Chässuppe à la Züger

*Für 4 Personen*

## **Zutaten**

- 1 dunkles Pfänderli (zwei Tage alt)
- ca. 500-600 g rezenter Gruyère
- 1 Tasse Milch
- Butter
- Zwetschgen(kompott)

## **Zubereitung**

1. Brot «schnetzeln» (in sehr feine Scheiben schneiden) und mit kochendem Wasser einweichen.
2. Wasser auspressen und die Masse stampfen. Dann das weiche Brot in einen Topf geben. Milch beifügen. Käse hinzugeben und bei milder Hitze schmelzen.
3. Zerlassene Butter darüber geben. Mit Zwetschgenkompott servieren.

## **Tipps & Tricks**

-