



## Zürcher Tomatensuppe und Gebackener Kabis

### ZÜRCHER TOMATENSUPPE

3 EL Olivenöl  
1 grosse Zwiebel,  
in Streifen geschnitten  
2 Knoblauchzehen,  
durchgepresst  
800 g Tomaten, geschält,  
entkernt, in Würfel  
geschnitten  
1½ EL Mehl  
5 dl Gemüsebouillon  
2,5 dl Rahm  
1 Eigelb  
120 g Sbrinz, gerieben  
2 Zweige Thymian,  
abgezupft

- 1 Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten.
- 2 Tomaten begeben und einige Minuten mitdünsten.
- 3 Mit dem Mehl bestäuben, mit der Bouillon auffüllen und auf kleinem Feuer 15–20 Minuten köcheln lassen.
- 4 Rahm, Eigelb und Käse zusammen glattrühren, mit etwas Suppe verdünnen.
- 5 Das Ganze in die Suppe rühren und heiss werden lassen. Nicht mehr kochen.
- 6 Vor dem Servieren mit Thymian bestreuen.



## Gebackener Kabis

\*\*\*\*\*

( Rezept aus Nidwalden )

### Zutaten

1,2 Kg. weisser Kabis  
100 gr. geriebener Käse  
100 gr. geschnittener  
Schinken  
2 mittlere, gesottene  
Kartoffeln  
Speckscheiben  
Butter für die Form

### Guss

1 Ei  
1 Lt. Milch  
1 Tasse Rahm  
Salz, Pfeffer

### Rezept

Den Kabis in 1 cm dicke Streifen schneiden, gründlich waschen, in Salzwasser zu  $\frac{2}{3}$  weichkochen und zum Abtropfen in ein Sieb schütten. In eine gebutterte Auflaufform eine Lage Kabis geben, darüber den Schinken und etwas Käse verteilen. Darauf kommen die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die mit Käse bestreut und mit dem Rest Kabis zugedeckt werden. Nun aus den Zutaten den Guss herstellen und darüber giessen.

Mit Butterflocken belegen. Im Ofen etwa 30 - 40 Min. backen. Nach ungefähr 20 Min. Backzeit legt man den fein geschnittenen Speck auf den Auflauf, damit er knusprig wird.

