

# Urschwiizer Kastaniensuppe



4 - 5 Personen

300 g	Kastanien geschält
2,5 dl	Vollmilch
7 dl	Bouillon
	Salz, Pfeffer, wenig Chilli Brotwürfeli geröstet
50 g	Sbrinz gerieben

Kastanien mit Milch und Bouillon aufkochen, ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, pürieren und würzen. Mit den Brotwürfeli und dem Sbrinz dekorieren und geniessen