



## Basler Mehlsuppe



### Zutaten (1 Liter)

100,00	g	KNORR® Basler Mehlsuppe 1x 0.99 kg
1,00	l	Wasser
20,00	g	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
100,00	g	Zwiebeln, rot
150,00	g	KNORR® Croûtinis Nature 1 x 1.00 kg
100,00	g	Reibkäsemischung Emmentaler / Sbrinz

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Wasser aufkochen und wegziehen
- Pulver einrühren und auf kleinem Feuer, unter ständigem Rühren, 5 Min. köcheln lassen
- Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in Goldflex weich dünsten

Zubereitung:

- Suppe anrichten und mit Zwiebeln, Reibkäse und Croûtons garnieren