



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

- 1 Kohlrabi
- 2 kleine Kartoffeln
- 2 grosse Rüebli
- 100 g Champignons
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 l Hühnerbouillon (instant)
- 150 g Pouletbrustfilet
- Salz, Pfeffer
- 2 Tiefkühl-Blätterteig
- 200 g Bündner Bergkäse Bio
- 1 Ei
- bunte Pfefferkörner

**Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten**

## Suppe mit Blätterteigkappe

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, Rüebli, Champignons und Frühlingszwiebeln putzen. Kohlrabi und Rüebli in feine Streifen, Kartoffeln in Würfel, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Hühnerbouillon mit dem Gemüse aufkochen. Pouletbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden, zufügen.

Suppe ca. 15 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit den Blätterteig auftauen und den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bündner Bergkäse Bio reiben und jeweils 1 EL in feuerfeste Suppentassen geben, die Suppe einfüllen und den Rand mit Eiweiss bestreichen. Blätterteig ausrollen und auf die Suppentassen passende Kreise ausschneiden, auf die Tassenränder setzen und festdrücken. Mit Eigelb bestreichen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit den verbliebenen Bündner Bergkäse Bio auf dem Blätterteig verteilen und gratinieren.

Zum Schluss mit bunten Pfefferkörnern dekorieren und servieren.

**Tipp:** Die überbackenen Blätterteigkappen eignen sich für fast jede Suppe.

Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.

Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:  
[buendnerbergkaese.ch](http://buendnerbergkaese.ch)