

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 Zwiebel gehackt
25 g Butter
1.2 l Gemüsebouillon
300 g Ribelbramata
100 g Sbrinz
25 g Kochbutter

Zubereitung:

1. Feingehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen.
2. Ribelbramata zugeben und zusammen 40 – 60 Minuten auf kleinem Feuer, unter gelegentlichem Rühren kochen.
3. Geriebenen Sbrinz beigeben und nochmals 10 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit einen Bund Salbeiblätter in der flüssigen Kochbutter knusprig braten und darüber verteilen.