

Parmesansuppe		
<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebel abziehen. Kartoffeln und Zwiebel in Würfel schneiden. • Brühe zum Kochen bringen und die Gemüswürfel etwa 20 Minuten lang bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel darin gar kochen. • Inzwischen den Käse reiben. • Dann die Suppe pürieren. Geriebenen Käse und Crème fraiche mit einem Schneebesen unterrühren. Suppe nochmals kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Dazu wird Baguette gereicht. 		Zutaten für 5 Portionen: 200 g Kartoffel(n) 1 Zwiebel(n) 1 Liter Gemüsebrühe 150 g Parmesan am Stück 150 g Crème fraîche Salz Pfeffer, frisch gemahlen
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 20 Minuten		