



Parmesansuppe

6 Portionen

250 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Parmesan
1 kleiner Rosmarinzweig
3 EL Olivenöl
500 ml Hühnerbrühe
300 ml Milch
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer

Kartoffeln schälen und würfeln

Zwiebel pellen und würfeln

Knoblauch pellen, halbieren, Keim entfernen und in Scheiben schneiden

Parmesan reiben

Rosmarinblätter vom Zweig zupfen und hacken

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen. Brühe, Milch und Sahne zugeben und 10 Min kochen. 150 g Parmesan und Rosmarin zugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Suppe mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.