



## 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.