



Parmesansuppe

Man nehme für 6 Portionen:

250 g Kartoffeln	schälen und würfeln
1 Zwiebel	halbieren, pellen und würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
200 g Parmesan	reiben
1 kleinen Rosmarinzweig	Blätter vom Zweig zupfen und hacken
3 EL Olivenöl	
500 ml Hühnerbrühe	
300 ml Milch	
200 ml Sahne	halb steif schlagen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Teller vorwärmen

- Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen. Etwas Brühe zugeben und 10 Minuten kochen. Pürieren, dann restliche Brühe, Milch, 150 g Parmesan und Rosmarin zugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich rühren. Sahne zugeben und die Suppe mit dem Pürierstab nochmals pürieren. Bis kurz vorm Kochen erhitzen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Dazu: Käsegrissini