

Parmesansuppe

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Zwiebel
- 300 - gr Kartoffeln, mehlig kochend in Würfel
- 1 - Liter Bouillon
- 150 - gr Parmesan am Stück (Vorzugsweise „Di Buffalo“) z.B. Sovrano
- 150 - gr Crème Fraîche
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- etwas - Petersilie gekraust oder glatt

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Die Bouillon zum Kochen bringen und die Kartoffeln sowie die Zwiebelwürfel begeben und bei schwacher Hitze ca. 20-Minuten mit geschlossenem Deckel gar kochen.

In dieser Zeit Parmesan in Schüssel reiben.

Suppe nach 20-Minuten pürieren und den geriebenen Käse sowie die Crème Fraîche mit Schwingbesen unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Suppe vor dem Servieren nur noch erhitzen und in vorgewärmte Teller oder Suppentassen einfüllen.

Mit Petersilie garnieren.

Diese einfache Suppe schmeckt hervorragend, insbesondere mit dem „Sovrano“ – Parmesan mit Buffalo-Milch.