

Kartoffelsuppe mit Frischkäse



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
FrISCHE KRÄUTER	2 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 kg
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Liter
FrISCHE KäSE / Doppelrahmfrischkäse	150 g

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und kochen. 1/4 der gekochten Kartoffeln beiseite legen. Übrige Kartoffeln mit Suppe aufgießen, kurz aufkochen lassen und pürieren.

Anschließend den Frischkäse der Suppe begeben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, jedoch nicht aufkochen lassen. Zum Ende noch die übrigen Kartoffelstücke begeben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und die Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern servieren.

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1225-Kartoffelsuppe-mit-Frischkaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at