

Kartoffel-Käsesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfefferkörner	5 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	5 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	200 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Zwiebeln	3 Stk.
Butter	1 Esslöffel
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 Liter Wasser weich kochen. In einem Topf einen Eßlöffel Butter und einen Eßlöffel Mehl anschwitzen, mit Suppe aufgießen, die weichen Kartoffel und Zwiebel mit der flotten Lotte reinpassieren, Pfefferkörner und Salz dazugeben. Die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, zum Schluß die Sahne und den geriebenen Käse beimengen, nicht mehr kochen lassen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1256-Kartoffel-Kaesesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at