

Französische Kartoffel-Käse-Suppe von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	250 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Liter
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Dose(n) / Becher
Zwiebeln	4 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	6 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffel schälen, vierteln und in reichlich kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen lassen.

In einem anderen Topf 1 Esslöffel Butter und 1 Esslöffel Mehl leicht bräunen lassen und anschließend mit einem Liter Suppe aufgießen.

Die weichen Kartoffel und Zwiebel mit der Flotten Lotte in die Suppe passieren.

Crème fraiche und geriebenen Käse dazugeben.

Die Suppe nur mehr kurz aufkochen lassen und mit gebräunten Zwiebelringen oder Laugengebäckscheiben und Schnittlauch garnieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at