

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 fraîche / 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.

Creme 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