

Kartoffelsuppe mit Käse



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Dose(n) / Becher
Margarine / Thea	2 EL (Esstlöffel)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	4 EL (Esstlöffel)
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Kräutersalz	2 Prise(n)
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	6 Stk.
Weizenmehl (glatt)	2 EL (Esstlöffel)
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

1 Liter Wasser zustellen;

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, beides ins kochende Wasser geben;
15 Minuten kochen lassen,

Margarine in einem hohen Topf zerlaufen lassen, Mehl dazu geben, mit dem Schneebesen verrühren, Zwiebel-Kartoffel-Brühe zugeben, würzen, 10 min. kochen lassen,

mit dem Stabmixer pürieren, Herdplatte ausschalten, Sahne zugeben, umrühren, Käse einstreuen und servieren!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-353-Kartoffelsuppe-mit-Kaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at