

Kartoffelsuppe mit Käse

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	2 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Kreuzkümmel	2 EL (Esstlöffel)
Käse	150 g

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Brühe aufkochen lassen. Kartoffelwürfel darin ca. 15 Minuten garen.

Porree in dünne Ringe schneiden. Suppe mit einem Schneidstab pürieren.

Käse fein reiben, Sahne und Käse (etwas Käse zum Bestreuen aufheben) in die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel pikant abschmecken. Porree zufügen und nochmals ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Mit dem restliche Käse und Kümmel bestreuen.

MAHLZEIT!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-424-Kartoffelsuppe-mit-Kaese.html>

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