

Kartoffelsuppe aus dem Allgäu

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	3/4 Liter
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	600 g
Zwiebeln	1 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Karotten / Möhren	2 Stk.
Butter	2 EL (Esslöffel)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kräuterschmelzkäse	200 g

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, bereitstellen,

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und bereitstellen,

Karotten schälen, in Würfel schneiden und bereitstellen,

Butter erhitzen und das Gemüse anschmoren bis es leicht gebräunt ist. Mit Gemüsebrühe auffüllen, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 15 Min. kochen. Die Sahne und den Schmelzkäse dazugeben, aufkochen und die Suppe mit dem Pürierstab pürieren.

Kurz vor dem Servieren frisch gehackte Petersilie darüber streuen. TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-609-Kartoffelsuppe-aus-dem-Allgaeu.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at