

Kartoffel - Parmesan - Suppe

Zutaten:

300 g Kartoffeln
150 g Parmesankäse
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsebrühe
1 l Milch
1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Kartoffeln klein würfeln.
- Nadeln des Rosmarinzweiges klein zerhacken.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffelwürfel kurz mitdünsten.
- Mit der Milch und der Brühe ablöschen.
- Parmesan und Rosmarin unterrühren.
- Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Fertig geköchelte Suppe fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.