

Parmesansuppe

Zutaten:

200 g	Parmesan (gerieben oder Endstücke), ggf etwas mehr
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1-2	mehlige Kartoffel
1 1	Brühe
200 g	Schlagsahne oder Kaffeesahne (7-10% Fett)
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, Pfeffer
ggf ein	Schuß Tomatensaft

Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Knoblauch und Kartoffel fein würfeln, kurz in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Den Rosmarin als Zweig oder fein gehackt zugeben und mit anschwitzen.

Anschließend mit der Brühe aufgießen; dann den Parmesankäse in den Topf zugeben. (Wer Endstücke nimmt, die beim Reiben übergeblieben sind, diese einfach im Ganzen in die Brühe geben. Die Endstücke lassen sich übrigens prima einfrieren.)

Einmal aufkochen lassen und dann für etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß die Sahne hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren, so daß eine schön, cremige Suppe entsteht. Die Suppe ggf noch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und anrichten.

Wer die Suppe noch etwas variieren möchte, kann einen Schuß Tomatensaft in die Suppe geben und kurz verrühren, so daß eine schöne Marmorierung entsteht!