

Parmesan-Kartoffel-Suppe

Herzhaft, würzig und wärmend: Das Rezept für die Parmesan-Kartoffel-Suppe ist perfekt für die kalte Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: jeffreyw

Zutaten

400 g	Kartoffeln (mehlig)
100 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Lauch
1 EL	Öl
100 g	Schlagobers
600 ml	Fleischbrühe
3 EL	Parmesan (frisch gerieben)
1 Prise	Thymianblätter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Parmesan-Kartoffel-Suppe** zuerst einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, anschließend die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, in das kochende Wasser geben. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze etwa 20 Minuten lang kochen, bis sie weich sind.
2. In der Zwischenzeit einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in schmale Ringe schneiden. Den Lauch im kochenden Wasser etwa 15 Minuten kochen, sodass er noch leicht Biss hat. Kartoffeln und Lauch nach

der Garzeit durch ein Sieb abgießen.

3. Unterdessen den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Einen großen Topf mit Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anrösten. Mit der Brühe ablöschen,
4. Kartoffeln und Lauch mit in den Topf geben und alles einige Minuten erhitzen. Anschließend das Schlagobers unterrühren. Zuletzt den geriebenen Parmesan unterrühren und die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe in vorgewärmten Suppenschalen anrichten und mit frischem Thymian garnieren.

Tipp

Lauch und Kartoffeln für die Parmesan-Kartoffel-Suppe muss man nicht unbedingt separat kochen. Man kann die Suppe auch in dieser Variante zubereiten: Zwiebel und Speck im Topf anbraten, mit der Brühe ablöschen, diese zum Kochen bringen. Die Kartoffelwürfel und die Lauchringe nach 5 Minuten zufügen und alles weich garen, Rest wie im Rezept.