

Parmesansuppe

Die Parmesansuppe ist eine wundbare würzige Käsesuppe. Das schnelle Rezept für die Cremesuppe gelingt in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl extra vergine
3 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
250 g	Parmesan
200 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Parmesansuppe** die klein gehackten Zwiebeln mit Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Mehl stauben, verrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
2. Den Parmesan in die Suppe reiben, kurz aufkochen und auf mittlerer Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen.
3. Das Schlagobers einrühren, mit den Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Suppe anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Zur Parmesansuppe eine Scheibe Weißbrot reichen oder die Suppe mit gerösteten Croutons garnieren.

