

Parmesansuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Kartoffeln (groß und mehligkochend)
- 600 ml Milch
- 600 ml Hühnerbrühe
- 200 g Parmesan
- Petersilie (frisch)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So kochst du die Parmesansuppe

1. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle den Knoblauch und presse ihn dazu.
2. Schwitze die Kartoffel- und Zwiebelwürfel mit etwas Butter in einem Topf an und presse den Knoblauch dazu.
3. Gieße die Milch und die Hühnerbrühe an und bringe alles zum Kochen.
4. Reibe den Parmesan, füge ihn zur Suppe und lasse sie Parmesansuppe nun für 20 Minuten köcheln.
5. Püriere alles fein und bestreue die Parmesansuppe zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

