

Kartoffelsuppe mit Schabziger

Für 4 Personen

Zutaten

300 g	mehligkochende Kartoffeln, geschält
etwas	Butter zum Andämpfen
1	fein gehackte Schalotte
0,5 dl	Weisswein
5,5 dl	kräftige Gemüsebouillon
2,5 dl	Rahm
¾ Stöckli	zerbröckelter Schabziger (75 g)
1 Prise	Muskatnuss
1 Handvoll	gewaschene Brunnenkresse oder Gartenkresse

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Butter mit Schalotten andämpfen. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen, mit Gemüsebouillon auffüllen und ca. 15 Minuten weich kochen.
2. Rahm und zwei Drittel des Schabzigers zugeben. Die Suppe fein pürieren und mit etwas Muskatnuss abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals wärmen, in Suppentellern anrichten und mit Brunnenkresse sowie dem restlichen Schabziger bestreuen.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch



Kartoffelsuppe mit Schabziger