

Kartoffel-Cheddar-Suppe

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Kartoffel-Cheddar-Suppe

- 1 EL Schweizer Rapsöl
- 2 mittelgrosse Kartoffeln, mehlig
- 1/2 Zwiebel
- 400 ml Gemüsebouillon
- 100 ml Magermilch
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 3 EL Blanc battu
- 40 g Cheddar, geraffelt
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung Kartoffel-Cheddar-Suppe

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Kartoffeln, Zwiebeln und Rapsöl in eine grosse Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und ca. 25 Minuten im Ofen backen. Gemüsebouillon und Magermilch in einem Topf aufkochen. Die gebackenen Zwiebelkartoffeln zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Suppe mit Blanc battu, Cheddar-Käse und gehackten Frühlingszwiebeln garnieren.