



## Feines Parmesan-Süppchen mit Rosmarin Croûtons

Mengenangaben für 6 Personen als Vorspeise serviert

### Zutaten:

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
2 Schalotten  
2 Knoblauch-Zehen  
1 EL Butter  
1 Liter Hühnerbrühe  
150 g Parmesan, frisch gerieben  
150 g Crème Fraîche  
1 knapper TL Zucker  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
1 EL Zitronensaft  
Salz / Pfeffer  
Cayenne Pfeffer  
Muskatnuss



### Für die Croûtons:

Brotreste  
Rosmarin frisch oder getrocknet  
Butter zum anbraten

### Zubereitung:

Schalotten + Knoblauch-Zehen schälen und in feine Würfel schneiden, in 1 EL Butter im Topf glasig dünsten. Kartoffeln ebenfalls schälen, fein Würfeln und mit der Brühe in den Topf geben. Den Suppenansatz 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren. Nun den geriebenen Parmesan zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Am Ende Crème Fraîche zugeben und das Süppchen mutig mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Croûtons die Brotreste in Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne kross braten. Den Rosmarin sehr fein hacken und am Ende mit in die Pfanne geben, die Temperatur runter schalten, sodass der Rosmarin nicht verbrennt und sich nur das Aroma entfalten kann.

### Tipp:

Falls du ein Parmesanstück mit Rinde hast, gib die Rinde zum Suppenansatz für die 20 Minuten hinzu und entferne dieses vor dem pürieren (die Rinde gibt nochmals Geschmack ab). Bei der Zubereitung mit dem Thermomix solltest du während den 20 Min. zusätzlich die Linksstufe aktivieren.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)



### Zubereitung der Suppe mit dem Thermomix:

Schalotten + Knoblauchzehen schälen und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, Butter zugeben und 2 Minuten / 100°C / Stufe 2 glasig dünsten. Kartoffeln ebenfalls schälen, fein würfeln und mit der Brühe in den Mixtopf geben.

Den Suppenansatz 20 Min. / 100°C / Stufe 2 köcheln lassen und anschließend 30 Sek. / Stufe 10 pürieren. Nun den geriebenen Parmesan zugeben und nochmals 5 Min. / 100°C / Stufe 4 köcheln lassen. Am Ende Crème Fraîche zugeben, Süsschen mutig mit den Gewürzen abschmecken.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*