

Kartoffel-Käsecremesuppe

Zutaten

- 200 g Kartoffeln
- 100 g Möhren
- 50 g geraspelten Butterkäse oder Mozzarella
- 300 ml Klare Brühe
- 1 Prise Kümmel oder Thymian
- 1 EL Petersilie

Zubereitung

200 g rohe, geschälte und gewürfelte Kartoffeln, 100 g fein geschnittene Möhren mit einer Prise Kümmelsamen oder mit einer Prise geriebenen Thymian in 300 ml Brühe weich garen.

Mit dem Mixstab pürieren. Auf kleiner Flamme 50 g geraspelten Butterkäse oder Mozzarella unterrühren und abschmecken.

Mit einem Esslöffel fein gewiegter Petersilie bestreuen.

Schwierigkeit



mittel

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Vorspeisen](#), [Suppen](#), [Kartoffeln](#), [Karotten](#), [Möhren](#), [geraspelter Butterkäse](#), [Mozzarella](#), [Brühe](#), [Kümmel](#), [Thymian](#), [Petersilie](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/suppen/kartoffel-kaesecreme-suppe>

Last update: **11.11.2023 20:15**

