

Parmesansuppe

Quelle: <https://www.oh-my-italy.de/rezept/parmesansuppe>



Zutaten

- 1x Lauch / 2-3 Schalotten / 1-2 Zwiebeln
- 2x Knoblauchzehe
- 750ml Gemüsebrühe
- 2x Lorbeerblatt
- 100g Parmigiano Reggiano
- 100ml Weißwein
- 200ml Sahne
- 4 EL Butter

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und mit Lauch fein würfeln
2. Butter in einem Topf zerlassen und Lauch und Knoblauch glasig anschwitzen
3. Mit Brühe ablöschen. Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
Tipp: Ein Stück Parmesanrinde mit in den Topf geben, das verleiht der Suppe noch mehr Parmesangeschmack!
4. Lorbeerblatt (und ggf. Parmesanrinde) aus dem Topf nehmen
5. Den Sud mit Sahne und Weißwein aufkochen
6. Parmesan reiben und unter die Suppe rühren bis er sich aufgelöst hat

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:parmesansuppe>

Last update: **2020/11/13 08:45**

