

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Parmesan-Chips

Zutaten:

500 g	Kartoffeln (gewürfelt)
200 g	Sellerie (gewürfelt)
300 g	Lauchringe
1	Pastinake (gewürfelt)
1	Zwiebel (gewürfelt)
40 g	Butter
1 L	fertige Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran oder Bohnenkraut
1/8 L	Weißwein
150 ml	Sahne

Für die Parmesan-Chips:

60 g	Parmesan
¼ TL	Paprikapulver

Zubereitung:

Butter im Topf erhitzen, das gewürfelte Gemüse dazugeben und leicht durchschwitzen. Mit Gemüsebrühe sowie Weißwein aufgießen und ca. 20 Min. kochen. Die letzten 5 Minuten die Lauchringe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran oder Bohnenkraut abschmecken, zuletzt die Sahne noch dazugeben. Wer möchte kann die Suppe noch mit 2 TL Speisestärke andicken.

Für die Parmesan-Chips:

Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Packpapier auslegen. Geriebenen Parmesan mit Paprikapulver mischen und mit ausreichend Abstand zu kleinen Häufchen aufs Blech verteilen. 8-10 Minuten goldbraun backen und danach kurz abkühlen lassen.

Guten Appetit!