Parmesansuppe

Zutaten für 5 Personen:

40	ml	Olivenöl, raffiniert
80	g	Zwiebel, weiß
1	St.	Knoblauchzehe
750	ml	Milch
500	ml	Rindsuppe
200	g	Kartoffel, mehligkochende
150	g	Parmesanwürfel
1	St.	Rosmarinzweig, gewaschen
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Trüffelöl

Garnitur: Brotchips

Herstellung:

1. Die Kartoffel waschen, schälen, in ca. 1cm Stücke würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und andrücken. Parmesan in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2. Butter in einem großen Topf erhitzen, darin Knoblauch- und Zwiebelwürfel anschwitzen.
3. Mit Milch und Suppe aufgießen, Kartoffel hinzu geben und langsam unter stetem Rühren aufkochen.
4. Den Parmesan zugeben, auf schwacher Hitze (4/9) reduzieren und unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten schmelzen lassen. Immer wieder Rühren – brennt leicht an.
5. Rosmarinnadeln hacken und der Suppe zugeben.
6. Die Suppe fein pürieren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Trüffelöl zart aromatisieren.