Rezept

Kartoffel-Käse-Suppe mit Feta

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Suppe mit Feta, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Zwiebeln
- **3** Möhren
- **200 g** Fetakäse
- **1 l** Hühnerbrühe (Instant)
- Pfeffer
- Worcestershiresauce
- **2** Knoblauchzehen
- **400 g** mehlig kochende Kartoffeln
- **30 g** Butter
- Salz
- Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Möhren und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Feta sehr klein würfeln oder reiben.

2. Die Butter erhitzen, Zwiebeln und Möhren 5 Min. anschmoren. Knoblauch kurz mitschmoren. Gemüse mit der Hühnerbrühe ablöschen. Kartoffeln dazugeben, 15 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

3. Gemüse mit dem Pürierstab in der Brühe pürieren. Aufkochen lassen, Feta einrühren, bis er schmilzt. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Dazu passt Baguette.