Scharfe Käse-Kartoffelsuppe

Zutaten



Für 2 Portionen

2-4 mehlig kochende Kartoffeln, z. B. Agria, Urgenta, gekocht
1,5 dl Vollrahm
4-5 dl Bouillon, heiss
Salz, Pfeffer
Peperoncini oder Cayennepfeffer
80 g Käse, z. B. Emmentaler Switzerland, Raclettekäse
1 Bundzwiebel, fein geschnitten, oder Zwiebelsprossen

Zubereitung

1. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2. Kartoffeln mit Rahm unter Rühren erwärmen. Bouillon dazugiessen, mit Salz, Pfeffer und Peperoncini oder Cayennepfeffer würzen. Bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln.
3. Anrichten: Die Suppe in Teller oder Bowls verteilen. Käse an der Röstiraffel darüber reiben. Mit Zwiebeln oder Sprossen bestreuen.

Resten von Salzkartoffeln, Gschwellti (ohne Schale) oder Kartoffelstock verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 538 kcal, 15g Eiweiss, 42g Fett, 26g Kohlenhydrate.