

AMELIE DE
MONTMARTRE

Kartoffel- Roquefort-Suppe

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln

mehlig kochend

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl

4 dl Apfelwein

6 dl Wasser

80–100 g Roquefort

Salz, Pfeffer *aus der Mühle*

4 Zweige Majoran

1 Kartoffeln und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl 5 Minuten dünsten. Mit Apfelwein und Wasser ablöschen und 15 Minuten kochen. 6 EL Kartoffelwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Den Rest 20 Minuten kochen.

2 Käse in kleine Würfel schneiden und $\frac{2}{3}$ davon in die Suppe geben. Schmelzen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3 Wenig Majoran beiseite legen. Restliche Blätter abstreifen und mit den Kartoffelwürfeln in die Suppe geben. Suppe in Schalen anrichten und restlichen Käse darüber geben. Mit Majoran garnieren.

Dazu passt knuspriges Brot.
Anstelle von Roquefort kann Taleggio ohne Rinde verwendet werden.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

*Pro Person ca. 5 g Eiweiss,
19 g Fett, 29 g Kohlenhydrate,
1450 kJ/350 kcal*