

Kartoffel-Cappuccino mit Sbrinz

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

50	g	Butter
50	g	Schalotten fein geschnitten
300	g	Kartoffeln Bintje, geschält
2	EL	Zucker
5	dl	Geflügelfond oder Bouillon
2	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
50	g	Sbrinz, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Butter aufschäumen lassen und die Schalotten langsam ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und dazu geben .

Mit dem Geflügelfond aufgiessen und aufkochen lassen, den Rahm begeben und alles weich kochen.

Das Süppchen lange mixen und passieren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Milchschaum:

3 dl Milch

1 Prise Fleur de sel

Kurz aufköcheln lassen und mit einem Mixstab oder Milchschaumer aufschäumen.

Kurz stehen lassen, damit der Schaum etwas fester wird.

Anrichten:

Die Suppe in vorgewärmte Tassen geben.

Mit dem frisch geriebenen Sbrinz bestreuen.

Mit dem Milchschaum eine Cappuccino-Milchhaube aufsetzen.

Sofort servieren.