



Kartoffel-Speck-Suppe

KSW 21.10.2016, Vorspeisen

Vorbereitung ca 30 • **Portionen** 4 • **Schwierigkeitsgrad**
Leicht • **Quelle** Swissmilk

ZUTATEN

150 g Speckwürfelchen

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Majoran

300 g mehligkochende
Kartoffeln, z. B. Bintje,
geschält, gewürfelt

ca. 8 dl Gemüsebouillon

1 dl Halbrahm

Salz, Pfeffer

Majoranblättchen, sehr fein
geschnitten, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1.
Die Speckwürfelchen in der Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Majoran im Fett andämpfen. Kartoffeln zugeben, mit der Bouillon ablöschen, weich garen. Alles pürieren. Den Rahm dazugiessen, aufkochen und würzen.

2.
Kurz vor dem Servieren Speck in der Suppe erhitzen. Suppe in Bowls oder Teller verteilen, mit Majoran garnieren und sofort heiss servieren.

Dazu passen Brot oder Zopf.
Zusätzlich 1-2 Rüebli mitgaren.
Speck durch Roh- oder Modellschinken ersetzen.
Wenig Speckwürfel in Chicoréeblättchen dazu servieren.

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Eine Portion enthält: 286 kcal, 10g Eiweiss, 21g Fett, 16g Kohlenhydrate.