



Cremige Kartoffelsuppe mit Gemüse-Speck-Einlage

Zutaten (4 Portionen):

450 g Kartoffeln
150 g Karotten
150 g Lauch
150 g Staudensellerie
1 Zwiebel
80 g geräucherter durchwachsener Speck am Stück
100 g geschälte Kartoffeln
1 EL Sonnenblumenöl
3 TL Hengstenberg Balsamico Creme „Classic Romance“
ca. 800 ml Gemüsebrühe
1 EL fein geschnittenen Schnittlauch
1 EL Sonnenblumenöl
125 ml Sahne

Etwas Crema Balsamico „Classic Romance“ zum Garnieren, Salz und Pfeffer

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schälen und würfeln Sie das Gemüse. Den Lauch schneiden Sie in Ringe.

Schritt 2: Die Suppe kochen

Erhitzen Sie das Öl in einem großen Suppentopf und schwitzen die Zwiebel darin an. Danach jeweils 100 g des restlichen Gemüses mit anschwitzen und Crema Balsamico hinzugeben. Dann die Brühe angießen. Den Speck und 350 g Kartoffeln einlegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Die Einlage kochen

Garen Sie das restliche Gemüse in kochendem Salzwasser bissfest. Gießen Sie das Wasser ab und halten das Gemüse warm.

Schritt 4: Die Suppe cremig pürieren

Nehmen Sie den Speck aus der Suppe heraus, lassen ihn etwas abkühlen und schneiden ihn in kleine Würfel. Pürieren Sie dann die Suppe mit einem Pürierstab fein und geben anschließend die Speckwürfel wieder dazu. Abschmecken und die Sahne unterheben.



Schritt 5: Der letzte Schliff

Füllen Sie die Suppe in Suppentassen und geben Sie das gegarte Gemüse darüber. Zum Abschluss mit Schnittlauch bestreuen und mit etwas Crema Balsamico verzieren.