

Rezept

Kartoffelsuppe mit Speck oder Lachs

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Speck oder Lachs, am 08.06.2023

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
1 kleines Bund Suppengrün (Möhre, Lauch, Sellerie, Petersilie)	250 g Kartoffeln
350 ml Gemüsebrühe (Instant)	1 EL neutrales Öl
Pfeffer	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Suppengrün putzen, waschen oder schälen und sehr fein hacken (Petersilienstängel mithacken, die Blätter für die Garnitur beiseitelegen). Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün darin 2 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen und alles mit der Brühe ablöschen. Die Suppe aufkochen und ca. 12 Min. kochen lassen.
3. Für eine cremige Suppe die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Verzichten Sie darauf, wenn Sie eine klare Suppe lieber mögen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilienblätter fein schneiden und auf die Suppe streuen.