

Kartoffel-Suppe mit Speck, Lauch und Champignons

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

2 Scheiben Schinkenspeck	350 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Speisezwiebel
20 g getrocknete Steinpilze	200 ml Gemüsefond	2 Stängel Majoran
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL gemahlene Kümmelsamen	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

150 g weiße Champignons	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	75 g gewürfelter Speck
2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelsuppe Steinpilze in Wasser einweichen. Kartoffeln waschen, schälen, klein würfeln. Zwiebel abziehen, klein würfeln und mit Speckscheiben in Öl anbraten. Getrocknete Steinpilze klein schneiden. Kartoffeln und Steinpilze zu den Zwiebeln geben, mit Gemüsefond und Wasser aufgießen und weich kochen. Speck entfernen. Suppe mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Majoran und Petersilie waschen, Blätter abzupfen, klein hacken und in die Suppe geben. Für das Topping Champignons und Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Gemeinsam mit den Speckwürfeln in Öl anbraten. Suppe mit Champignons, Lauch und Speckwürfeln anrichten und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 09. Februar 2016