

Kartoffel-Karotten-Cremesuppe mit Croûtons und Speck

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Karotten	2 Zwiebeln
1 EL Butter	200 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

4 Scheiben Bacon	3 Scheiben Toastbrot	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
50 g Butter		

Für die Suppe:

Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen Karotten und Kartoffeln darin weichkochen. Zwiebeln mit Butter in einem Topf anschwitzen, Gemüse dazu geben und mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen bis die Kartoffeln und Karotten gar sind. Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einem Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Wenn nötig durch ein Sieb streichen und mit Sahne abschmecken.

Für das Topping:

Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen und in kleine Stücke bröseln.

Toast in kleine Würfel schneiden und in etwas aufgeschäumter Butter langsam zu Croûtons rausbraten. Croûtons auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden.

Thomas Einberger am 04. Juli 2023