

Kartoffel-Suppe mit Käse-Röstbrot

Für vier Portionen:

500 g mehlig. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Karotte
1 Stange Lauch	2 EL Rapsöl	800 ml Gemüsebrühe
1 dunkles Baguette	150 g Gouda	3 Stangen Frühlingszwiebeln
50 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
Muskatnuss		

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Zwiebel und die Karotte schälen, den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse kleinwürfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse mit den Kartoffeln und Zwiebeln darin schwitzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, salzen und bei geschlossenem Deckel 20 bis 25 Minuten kochen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Inzwischen das Baguette scheibenweise einschneiden, so dass es als Ganzes zusammen bleibt. Den Käse raspeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Käse-Lauchmischung in die Einschnitte des Baguettes füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Den Speck in einer Pfanne langsam knusprig ausbraten. Währenddessen die übrige Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Zum Speck geben und einige Minuten mit braten lassen.

Die Kartoffelsuppe pürieren, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten die Suppe in Schalen füllen, die Zwiebel-Speckmischung darauf geben und das Käseröstbrot dazu servieren.

Horst Lichter am 18. Februar 2017