



Kartoffelsuppe mit Pilzen

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 200 g Kartoffeln
- 250 g Bacon
- 3 Schalotten
- 30 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 ml saure Sahne
- 2 EL Schnittlauch oder Petersilie,
fein geschnitten
- 2 EL Öl zum Anbraten
- Muskat
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Suppengrün waschen/putzen und ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie fein hacken.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck klein schneiden und beides zusammen in etwas Öl anschwitzen, Suppengrün dazugeben und kurz mit anbraten. Anschließend mit der Brühe aufgießen, Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze ebenfalls kurz anschwitzen, zur Suppe dazugeben und noch ca. 5 Minuten mitköcheln. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einrühren, Majoran dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Knoblauch erst kurz vor dem Anrichten in die Suppe pressen und mit der fein geschnittenen Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

