



## Kartoffelsuppe mit Croûtons und Bacon

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:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 80 g für die Einlage aufheben.

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anbraten. Die Kartoffeln dazugeben, mit der Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten kochen. Danach die Sahne und saure Sahne zufügen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Baconstreifen sehr knusprig braten. Die Kartoffelwürfel für die Einlage in einer Pfanne mit Öl goldgelb backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend salzen.

Beim Anrichten der Suppe den Speck darüber bröseln, die Kartoffel-Croûtons dazugeben und mit Schnittlauch oder Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

