

# KARTOFFELSUPPE MIT GERÖSTETEN WEISSBROT-SPECK- WÜRFELN UND STEINPILZEN

Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrot-Speck-Würfeln und Steinpilzen

## ZUTATEN

2 Zwiebeln	0,5 Stange Lauch
300g Kartoffeln, mehlig kochend	30g Butter
1L Gemüsefond	1 Knoblauchzehe
50g Speck	200g Weißbrot
2EL Öl	1EL Petersilie, gehackt
100g frische Steinpilze	2,5EL Olivenöl
100ml Sahne	50g Crème fraîche
Kalahari Salz, weißer Pfeffer a. d. Mühle	Muskat, frisch gerieben

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 2cm dicke Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Gemüse in ca. 20 Minuten weich kochen. Die Suppe dann mit dem Multimesser des Zauberstabs fein pürieren.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Den Speck fein würfeln, das entrindete Weißbrot in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen. Die Brotwürfel dazugeben, rösten. Die Weißbrot-Speck-Würfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Petersilie mischen.

Die Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben (nicht waschen) und längs in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Suppe nochmals aufkochen. Die Sahne und die Crème fraîche zufügen und mit der Quirlscheibe des Zauberstabs schaumig mixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelsuppe in 4 Teller füllen, die Weißbrot-Speck-Würfel und die Pilze darauf verteilen.