

Kartoffelsuppe mit Speckchips und Croutons

Zutatenliste:

2	Weißbrotscheiben
4	Scheiben Frühstücksspeck
1	Zwiebel
2 EL	Butter
400g	mehlige Kartoffeln
150g	Suppengrün, klein geschnitten
800ml	Gemüsesuppe
15ml	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
½ TL	Majoran getrocknet
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Weißbrot in Würfel schneiden, Brot- und Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und für 10 Minuten rösten.
3. Zwiebel schälen und würfeln, Kartoffeln und Suppengrün schälen, putzen und grob würfeln.
4. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Kartoffel und Suppengrün hinzugeben und mit Gemüsesuppe sowie Sahne aufgießen.
5. Alles salzen und pfeffern und für 20 Minuten köcheln lassen.
6. Suppe mit einem Mixstab fein pürieren. Majoran und Muskatnuss zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit knusprigem Speck und Croutons garniert servieren.