

Kartoffelsuppe mit Kerbel und Speck

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

1 Zwiebel, gehackt

Butter zum Dämpfen

3 Kartoffeln, z. B. Bintje, in kleine Würfel geschnitten

1 l Gemüsebouillon, leicht

50 g geräucherter Speck, in Streifen geschnitten

1 dl Weisswein (aus dem Lavaux), z. B. Villette

2 Bund Kerbel, gehackt

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Kerbel zum Garnieren



Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter andämpfen. Kartoffeln begeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Speck zugeben. Zugedeckt 30–40 Minuten leicht kochen.
2. Suppe pürieren. Wein und Kerbel begeben, abschmecken.
3. Suppe in vorgewärmten Suppenteller anrichten, garnieren.

Energie: 796kJ / 190kcal, Fett: 11g, Kohlenhydrate: 14g, Eiweiss: 5g