

Kartoffel-Suppe mit Käse-Röstbrot

 happy-mahlzeit.com/2020/01/29/kartoffel-suppe-mit-kaese-roestbrot/

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffel-Suppe:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Rapsöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 50 g geräucherter, gut durchwachsener Speck, gewürfelt
- Salz
- Muskatnuss

Für das Käse-Röstbrot:

- 1 dunkles Baguette, z. B. Roggen oder Dinkel
- 150 g Gouda
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. 1 Zwiebel und die Karotte schälen, den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse klein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse mit den Kartoffeln und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und bei geschlossenem Deckel 20 - 25 Minuten kochen lassen.

Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Baguette scheibenweise einschneiden, so dass es als Ganzes aber noch zusammen bleibt. Den Käse raspeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Käse-Lauch-Mischung in die Einschnitte des Baguettes füllen und im Backofen 15 - 18 Minuten backen.

Den Speck in einer Pfanne langsam knusprig ausbraten. Die übrige Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden, zum Speck geben und einige Minuten mit braten lassen.

Die Kartoffel-Suppe pürieren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Zum Anrichten die Suppe in Schalen füllen, die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben und das Käse-Röstbrot dazu

servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 18.2.2017

Prominenter Gast: Ross Antony