Kartoffel-Lauch-Suppe

Zutaten (4 Personen):

Suppe:
- 1 Zwiebel (geschält & in Würfeln)
- 2 Knoblauchzehen (geschält & gehackt)
- 500g Kartoffeln (mehlig kochend, geschält, gewürfelt)
- 300g Lauch (in Streifen)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Topping:
- 150 g Speckwürfel
- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz
- 4 TL saure Sahne

Zubereitung:
Speck ohne Fett knusprig anbraten, herausnahmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Lauch im Speckfett ca. 5 Minuten andünsten. Dann das Lorbeerblatt dazugeben, Brühe angießen und die Suppe aufkochen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und je 4 kleine Blattspitzen für die Deko zur Seite legen. Von den restlichen Kräutern die Blätter abzupfen und zur Suppe geben. Diese mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.
Olivenöl und Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Toast würfeln, in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten zu Croutons braten. Im Anschluss die bereits gebratenen Speckwürfel zugeben und warm halten.

Einige Kartoffeln und Lauch aus der gekochten Suppe herausnehmen und die Suppe pürieren sowie würzen.

Die Suppe auf Schalen verteilen, die herausgenommenen Kartoffelstücke und Lauch in die Schalen geben und die Suppe mit je 1 TL saurer Sahne, Croutons und Speckwürfel anrichten.

Nährwertangaben: 321 kcal p.P., 27 g KH p.P.