



# Einfache Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Croutons

4 Personen

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde

Kartoffel, mehlig-kochend, mittelgroß	6 Stück
Möhren	1 Stück
Sellerieknolle	100 g
Frühlingszwiebeln	2 Stück
Speck, gewürfelt	150 g
Gemüsefond	2 Gläser
Sahne	100 g
Toastbrot	2 Scheiben
Knoblauch	1 Zehe
Muskat, Salz, Pfeffer	

## Zubereitung:

---

Kartoffel schälen und vierteln. Möhre und Sellerie ebenfalls schälen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden.

Diese Zutaten in einen [Topf](#) geben und mit dem Gemüsefond und einem [Glas](#) Wasser zum Kochen bringen.

Sind die Kartoffeln gar, können sie zusammen mit den anderen Zutaten in einem [Standmixer](#) püriert werden, bis eine homogene Masse entsteht.

Währenddessen die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

In dem Topf etwas Olivenöl erhitzen, den Speck anbraten und mit der Kartoffelmasse auffüllen. Nun die Sahne hinzufügen, mit Muskatpulver und Salz abschmecken und aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die feinen Zwiebelringe dazugeben.

Sollte die Suppe zu dick sein, kann diese mit Wasser aufgefüllt werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Guten Appetit!