

Kartoffelcremesuppe mit knusprigem Bacon

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel halbiert
- 120g Porree in Stücken
- 120g Möhre in Stücken
- 100g Knollensellerie in Stücken
- 125g Schinkenwürfel
- 20g Öl
- 500g geschälte Kartoffeln
- 700g Wasser
- 2 Brühwürfel für Fleisch oder Gemüsebrühe (oder 3 EL selbstgemachte Brühepaste)
- 1TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer
- 200g Sahne
- 2 Prisen Muskat
- 12 Scheiben Frühstücksbacon

Zubereitung:

Zwiebel, Porree, Möhre und Sellerie in den Mixtopf geben und **4 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Schinkenwürfel und Öl hinzufügen und **5 Min./ 120°C/ Stufe 1** andünsten.

Kartoffel zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Wasser, Brühwürfel/Paste, Salz und Pfeffer zufügen und **22 Min./ 100°C/ Stufe 2** garen.

In der Zwischenzeit den Bacon entweder in der Pfanne oder auf dem kleinen Ofenzauberer in der Mikrowelle kross braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Sahne und Muskat in den Mixtopf geben und **30 Sek./ Stufe 5-9 (schrittweise erhöhen)** pürieren.

Tipp: Wer es lieber nicht ganz sämig möchte, nur auf Stufe 5 rühren, dann bleibt die Suppe stückiger.

Suppe in Teller füllen und mit je zwei Bacon Streifen dekorieren.



Guten Appetit!

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn
Eichenweg 55, 33178 Borchen

Mobil: 0175 2454 082, Mail: beraterin-hansen@web.de, www.einfachkochenundbacken.de