



## VORSPEISE

## BLITZ-KARTOFFELSUPPE MIT SPECK UND GEMÜSECHIPS



★★★★★ (64)

30 MINUTEN  
FÜR 2 PERSONEN

### ZUTATEN

**400 g** mehligkochende  
Kartoffeln  
**100 g** Rüebli  
**1** mittlere Zwiebel  
**4** Specktranchen  
**1 TL** Bratbutter  
**8 dl** Gemüsebouillon  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

### Z U M S E R V I E R E N

**½ Bund** Schnittlauch  
**2 EL** Gemüsechips

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln und Rüebli schälen und an der Gemüseraffel reiben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bratspeck in dünne Streifen schneiden.
- 2 In einer mittleren Pfanne die Bratbutter erhitzen und den Speck leicht knusprig braten. Speck aus der Pfanne nehmen, grob hacken und bis zum Servieren zur Seite stellen.
- 3 Im Bratensatz die Zwiebel andünsten. Kartoffeln, Rüebli und Gemüsebouillon beifügen, aufkochen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen.
- 4 Etwa die Hälfte der Kartoffeln und Rüebli aus der Bouillon heben, gut abtropfen lassen und beiseitestellen. Die restliche Suppe direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Kartoffeln und Rüebli zurück in die Suppe geben. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
- 5 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschalen anrichten und mit dem Schnittlauch sowie dem Speck und den Gemüsechips anrichten.