



# Kartoffeleintopf mit Speck

## Zutaten

- ◆ eine Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 600 g Kartoffeln (mehligkochend)
- ◆ 100 g Speckwürfel
- ◆ 800 ml Gemüsebrühe (instant)
- ◆ 200 g Schlagsahne
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ geriebene Muskatnuss
- ◆ 4 EL Schnittlauchröllchen

## Zubereitung

Schritt 1: Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Speck in einem großen Topf ohne Fett auslassen. Speck aus dem Bratfett nehmen.

Schritt 2: Zwiebel und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben, kurz weiterbraten. Mit Brühe ablöschen und bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten kochen.

Schritt 3: Ein Drittel der Suppe herausnehmen, den Rest mit einem Mixstab pürieren. Entnommene Suppe wieder dazugeben, Sahne angieBen. Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Schnittlauch und Speck bestreut servieren.

Guten Appetit!