

Cremiger Suppentraum: Cheddar-Kartoffel-Suppe mit Bacon

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

6 Scheiben Bacon
1 Zwiebel
1 Esslöffel Mehl
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
500 ml Geflügelbrühe
500 ml Milch
1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
150 g geriebener Cheddar
150 g saure Sahne
2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
Muskat

Besonderes Zubehör

Stabmixer

- 1 -

Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln.

- 2 -

Bacon kleinschneiden und in einem großen Topf bei mittlerer Hitze kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Im selben Topf Zwiebeln und Thymian anschwitzen. Mehl zugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Mit Geflügelbrühe ablöschen.

- 4 -

Kartoffeln zur Brühe geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei hin und wieder umrühren. Anschließend Milch zugeben und noch einmal kurz erhitzen.

- 5 -

Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 100g Cheddar und saure Sahne unterrühren.

- 6 -

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Bacon und restlichem Cheddar über die Suppe geben.

Lust auf was Warmes? Auf etwas extra Cremiges? Dann könnte eine große Kelle von dieser Cheddar-Kartoffel-Suppe genau das Richtige sein. Mit reichlich Kartoffeln wird sie schön sämig und der würzige, englische Käse sorgt für den besonderen Schmelz. Dank krossem Bacon-Crumble on top, gibt es Löffel für Löffel ein bisschen was zum Knuspern.