

Sahnige Kartoffel-Mais-Suppe mit Speck

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

450 g festkochende Kartoffeln
2 Stangen Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Mehl
1/2 Bund Dill
250 g Dosenmais
3 Frühlingszwiebeln
200 g Tiroler Speck
2 Esslöffel Pflanzenöl
250 ml Sahne
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Egal ob an kalten Wintertagen oder an Nieselregen-Frühlingstagen – Wärme von Innen kann man dann immer gut gebrauchen. Wenn man zugleich noch eine deftig-würzige Mahlzeit dazubekommt, klingt es nach einem perfekten Plan für einen gemütlichen Feierabend. Die cremige Suppe ist super schnell gemacht und kann auch ideal am Vortag vorbereitet werden. Dann kannst du sie dir im Büro einfach nur noch aufwärmen und genießen.

- 1 -

Stangensellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Dill fein hacken. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Mais abgießen und beiseite stellen.

- 2 -

Speck in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln abbürsten und vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

- 3 -

In einem großen Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen, Zwiebeln und Speck dazugeben und 2-3 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben und 1 Minute unter Rühren weiter anbraten. Knoblauch und Sellerie hinzufügen und 1 Minute anbraten.

- 4 -

Kartoffeln dazugeben und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Einmal aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind.

- 5 -

Sahne in den Topf geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss Mais, Frühlingszwiebeln und Dill dazugeben.