

Lauch-Kartoffel-Suppe

Für 2 Personen

100 g Porree	250 g Kartoffeln, mehlig	200 g durchwachsener Speck
0,5 Bund Minze	1 Sesambrötchen	4 Karotten
3 Stangensellerie	1 Bund Majoran	1 Bund Thymian
1 Muskatnuss	3 TL Butter	1 TL Sauerrahm
500 ml Gemüsefond	Meersalz	

Den Porree von den äußeren Blättern und vom Ende befreien und klein schneiden. Den Staudensellerie putzen und klein schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Ganze im Gemüsefond garen und mit Meersalz würzen. Die Thymian- und Majoranblätter abzupfen, klein schneiden und in die Suppe geben. Alles 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Etwas Muskatnuss reiben und gemeinsam mit dem Sauerrahm in die Suppe geben. Das Sesambrötchen in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brotwürfel darin anrösten. Die Minzblätter abzupfen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Minzblättern und den Sesamcroutons garnieren.

Gerda Gabriel am 28. September 2010