Cremige Kartoffel-Kürbissuppe mit Champignons und Speck

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Hokkaidokürbis	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Öl	2 EL
Weißwein, trocken	150 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, braun	250 g
Bacon	4 Scheiben
Butter	1 EL
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Pürierstab

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Kürbis schälen, halbieren, Kerne herauskratzen und Kürbis grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln, Kartoffeln und Kürbis darin ca. 3–4 Min. anbraten. Thymian, Wein, Gemüsebrühe, Salz und etwas Pfeffer zugeben und ca. 25 Min. garen.

3. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Bacon fettfrei auf mittlerer Stufe ca. 4–5 Min. kross braten. Herausnehmen und die Pilze mit Butter in die Pfanne geben, ca. 3–4 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Sahne zur Suppe geben, aufkochen und fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf Teller geben, mit Champignons und Bacon garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g