Gemüsesuppe mit Käsebrot

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Suppengemüse	1 Bund
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butter	6 EL
Speckstreifen	125 g
Gemüsebrühe	1 L
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	
Gouda, jung am Stück	100 g
Paprika, edelsüß	
Toastbrot	4 Scheiben
Schnittlauch, frisch	20 g
saure Sahne	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Suppengemüse waschen, schälen und würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln.

2. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen ca. 1–2 Min. anbraten. Kartoffeln und Gemüse zufügen und ca. 3 Min. mit anbraten. Mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. weich garen, dann abschmecken.

3. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Inzwischen Käse fein reiben. In einer Schüssel mit übriger weicher Butter vermengen und mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Brotscheiben grob würfeln und jeweils damit bestreichen.

4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. In einer Schüssel mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Käsebrote auf einem Blech mit Backpapier im Ofen ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt. Käsebrot in Suppenteller legen, Suppe darüber verteilen und je einen Klecks Schnittlauchrahm daraufsetzen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	748 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	42 g