Süßkartoffel-Karotten-Suppe mit gebratenen Talern vom Ziegenkäse

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Süßkartoffeln	600 g
Karotten	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	3 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	900 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Ziegenkäserolle	200 g
Bacon	100 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Süßkartoffeln und Karotten schälen, waschen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Süßkartoffeln mit Karotten und Zwiebel darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.

3. Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe mit Bacon umwickeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Ziegenkäse mit Bacon ca. 4 Min. anbraten.

4. Sahne in die Suppe geben, fein pürieren und abschmecken. Auf Schälchen verteilen und mit Ziegenkäsetalern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	551 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	31 g