

Kartoffel Käse Suppe

Die Einkaufsliste:

1 Stange Porree, in Scheiben

500g Kartoffeln

1 Dose Mais

1 Paprikaschote

100 g Speck

2EL Curry

2. Pck Frischkäse mit Kräutern

500 ml Brühe

1 EL Öl

Petersilie

VORBEREITEN:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und etwa 20 min kochen lassen. In der Zwischenzeit den Porree waschen und in Ringe schneiden.

Zusammen mit dem abgetropften Mais, der geschnittenen Paprika und dem Speck in einem Suppentopf anbraten. Je nach Geschmack kann man auch anderes Gemüse wie Brokkoli o.ä. zugeben. Paprika tue ich nur wegen der Farbtupfer zu. Mit dem Curry bestäuben und kurz mit anrösten lassen. Danach mit Brühe ablöschen. Die Menge ist abhängig davon, wie dick oder dünn die Suppe später sein soll. Kann aber jederzeit noch zugegeben werden.

Das ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Nun die gegarten Kartoffeln stampfen und mit dem Frischkäse unter die Suppe rühren.

Aufgrund der Stärke in der Kartoffeln dauert das Ganze etwas.