

Steckrübensuppe mit Speck

Zutaten für 4 Personen

400g	Steckrüben
200g	Karotten
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 L	Gemüsebrühe
150g	Crème fraîche
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer
3	Schalotten
100g	Schinkenspeck
½ Bund	Blattpetersilie

Zubereitung

Steckrüben und Karotten putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten bis sie glasig sind. Steckrübe und Karotte zugeben und alles ca. 2 min. mit andünsten. Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Das Ganze kochen bis das Gemüse gar ist und anschließend alles ganz fein pürieren.

Crème fraîche unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck und Schalotten anbraten auf die fertige Suppe geben und mit Petersilie garnieren.

Dazu passt etwas Baguette.