



Kartoffel-Blumenkohl-Suppe mit Bacon

und Jalapeño-Schnittlauch-Topping



ca. 30min



2 Personen

Suppenfans aufgepasst: Unsere cremige Variation mit Kartoffeln und Blumenkohl dürft ihr euch nicht durch die Löffel, ähem, Lappen gehen lassen! Die Geheimzutat, würziger Gouda, gibt extra viel Schmackes in und als Topping auch auf die Suppe. Mit knusprigem Speck, Schnittlauch und, wer es gerne etwas feuriger mag, Jalapeño garniert, bleiben bei großen und kleinen Genießern heute keine Wünsche offen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Baconscheiben
- 10g Schnittlauch
- 1 grüne Jalapeño-Chilischote
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 100g alter Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

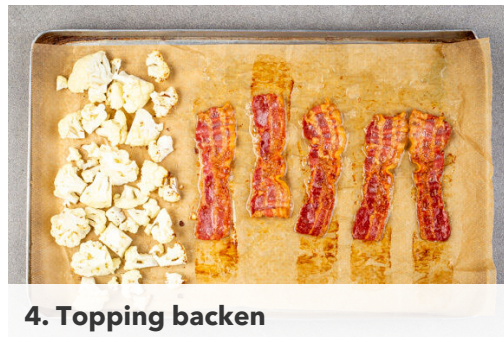
Nährwertangaben pro Portion

Energie 897kcal, Fett 59.9g, Kohlenhydrate 51.4g, Eiweiß 34.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Blumenkohl** ebenfalls in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Topping backen

Die **Baconscheiben** auf eine Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs legen. Den **restlichen Blumenkohl** in ca. 1cm große Röschen schneiden und auf der anderen Seite des Blechs mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz vermengen. Im Ofen 11-13Min. backen, bis der **Bacon** knusprig und der **Blumenkohl** appetitlich gebräunt ist.



2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. glasig anschwitzen. Die **1/2 des Blumenkohls** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 1Min. mitbraten.



5. Topping vorbereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



3. Suppe kochen

Die **Kartoffeln** mit dem **Brühwürz** und 500ml Wasser in den Topf geben, abdecken und zum Kochen bringen. Die **Suppe** bei mittlerer Hitze 15-17Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren, dann die **Crème fraîche** und die **1/2 des Käses** einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas Wasser hinzufügen. Den **Bacon** zerkrümeln. Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Schnittlauch**, dem **übrigen Käse**, dem **Blumenkohl**, dem **Bacon** und den **Chiliringen nach Belieben** garnieren und servieren.