



## Champignon-Kartoffel-Suppe

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Das Suppengemüse waschen und klein schneiden, die Karotte ganz lassen, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Einen großen Topf erhitzen und die Champignons mit dem Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln, das Suppengemüse, die Zwiebel und den Knoblauch unterrühren. Das Ganze ein paar Minuten gut anbraten. Mit dem Gemüsfond aufgießen und mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe sanft für 20 Minuten köcheln lassen.

Die Karotte aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Petersilie waschen und hacken. Die Speckwürfel in einer Pfanne, ohne Öl, ausbraten.

Die Sahne mit dem Pürierstab in die Suppe einrühren, die Suppe kurz aufkochen lassen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speck-, Kartoffelwürfel und Petersilie bestreut servieren.



### Zutaten für 4 Portionen:

400	g	Kartoffeln
100	g	Champignon
1	Stk	Karotte
½		Stange Lauch
¼	Knolle	Knollensellerie
½	Bund	Petersilie
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
1	TL	Majoran
1	TL	Kreuzkümmel
500	ml	Gemüsfond
100	ml	Sahne
		Speckwürfel
		Olivenöl