



Kräutersuppe mit Bacon-Karotten-Crumble

25 Minuten • 2164 kJ/517 kcal • Tag 5 kochen

301

ADD-ON



Kräutermix
"Grüne Soße"



Porree



Hühnerbrühe



Kartoffeln



Bacon (Streifen)



Karotte



Crème fraîche



mittelscharfer Senf



Grüne Kresse



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.
Erhitze 600 ml Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel und
1 Pürierstab

Zutaten 2 Personen

		2P
Kräutermix "Grüne Soße"	60 g	
Porree NL BE DE	1	
Hühnerbrühe	6 g	
Kartoffeln	2	
Bacon (Streifen)	80 g	
Karotte DE NL ES IL	1	
Crème fraîche 7)	150 g	
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	
Grüne Kresse	20 g	
Wasser*, Öl*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut, im Haus zu haben
**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 720 g)
Brennwert	301 kJ/72 kcal	2164 kJ/517 kcal
Fett	5,38 g	38,67 g
- davon ges. Fettsäuren	2,64 g	18,96 g
Kohlenhydrate	3,79 g	27,23 g
- davon Zucker	1,45 g	10,40 g
Eiweiß	2,02 g	14,52 g
Salz	0,417 g	2,997 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
IL: Israel **BE:** Belgien



Gemüse schneiden

Porree halbieren und in 1 cm feine Halbmonde schneiden.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Eventuell dickere Stiele der **Kräuter** abzupfen und **Kräuter** grob hacken.



Suppe starten

In einem großen Topf 1 EL **Öl*** erhitzen und **Porree** sowie **Kartoffelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.



Suppe kochen

Topfinhalt mit 600 ml **Wasser*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen und ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind.



Crumble braten

Karotte schälen und grob raspeln.

In einer großen Pfanne **Baconwürfel** und **Karottenraspel** bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. Alles in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Suppe pürieren

Zwei Drittel der **Crème fraîche** und die vorbereiteten **Kräuter** zu der **Suppe** geben.

Suppe im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Die **Suppe** jetzt nicht mehr zu lange kochen, sonst verlieren die **Kräuter** an Farbe und Geschmack.



Anrichten

Kresse abschneiden.

Suppe in Schüsseln füllen, mit restlicher **Crème fraîche**, **Bacon-Karotten-Crumble** und **Kresse** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

