

Maronen-Kartoffel-Suppe mit Bacon

30 – 40 Minuten • 478 kcal • Tag 5 kochen

301



mehligk. Kartoffeln



Maronen



Milch



Grüne Kresse



Gemüsebrühe



Zwiebel



Bacon (Streifen)



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

Gut im Haus zu haben

Butter*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne, 1 Messbecher, 1 Pürierstab und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
mehligk. Kartoffeln	300 g
Maronen	100 g
Milch 7	200 ml
Grüne Kresse	20 g
Gemüsebrühe 10	12 g
Zwiebel DE NL NZ	1
Bacon (Streifen)	100 g
Butter*, Wasser*	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. 600 g)
Brennwert	332 kJ/79 kcal	1998 kJ/478 kcal
Fett	3,94 g	23,67 g
– davon ges. Fettsäuren	1,94 g	11,65 g
Kohlenhydrate	8,01 g	48,19 g
– davon Zucker	1,83 g	10,98 g
Eiweiß	2,53 g	15,22 g
Salz	0,691 g	4,155 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) **10** Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Gemüse vorbereiten

Erhitze 450 ml **Wasser** im Wasserkocher.

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

Zwiebel halbieren, abziehen und ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Maronen grob zerkleinern.

Aus 450 ml heißem **Wasser*** und **Gemüsebrühpulver** eine **Brühe** herstellen.



Gemüse anschwitzen

In einem großen Topf 1 EL **Butter*** schmelzen.

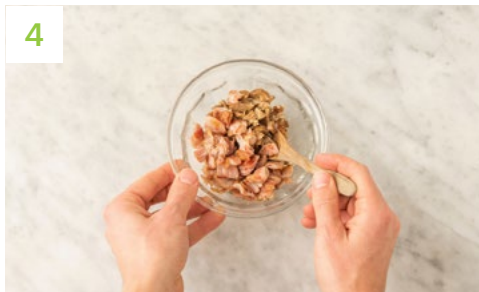
Zwei Drittel der gehackten **Maronen** sowie **Kartoffel-** und **Zwiebelwürfel** darin 1 – 2 Min. anschwitzen.

Anschließend mit **Gemüsebrühe** ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 12 – 14 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



Währenddessen

Kresse vom Wurzelballen abschneiden.



Bacon anbraten

Bacon in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 4 – 6 Min. anbraten, bis er knusprig ist.

Bacon ohne das ausgetretene Fett in eine kleine Schüssel umfüllen, restliche **Maronen** dazugeben und beides vermengen.



Suppe pürieren

Nach der Kochzeit **Milch** zur **Suppe** geben und alles mit einem Pürierstab cremig pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn du die Suppe lieber etwas flüssiger hast, kannst du noch etwas **Wasser*** hinzufügen.



Anrichten

Maronen-Kartoffel-Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit **Maronen-Bacon-Mix** und **Kresse** bestreuen.

Guten Appetit!

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

