

Maronen-Kartoffel-Suppe mit Bacon

30 – 40 Minuten • 478 kcal • Tag 5 kochen

301



Maronen



mehlig. Kartoffeln



Milch



grüne Kresse



Gemüsebrühe



Zwiebel



Bacon (Streifen)



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Maronen	100 g
mehligk. Kartoffeln	300 g
Milch 7)	200 ml
grüne Kresse	20 g
Gemüsebrühe 10)	12 g
Zwiebel DE NL NZ	1
Bacon (Streifen)	100 g

**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 ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

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



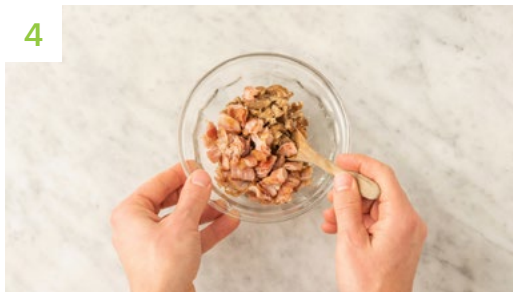
Gemüse anschwitzen

In einem großen Topf mit Deckel 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

In einer großen Pfanne **Bacon** 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 Essensfreu(n)de:

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

