

# Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PORTIONEN

---

300	Gramm	Kartoffeln
1	klein.	Porreestange
1	klein.	Möhre
30	Gramm	Butter oder Margarine
2	Gläser	Gemüsefond (à~400~ml)
75	Gramm	Bacon (Frühstücksspeck)
250	Gramm	Pfifferlinge
1		Beet Kresse
100	Gramm	Crème fraîche
		Salz
		Pfeffer a. d. Mühle

## Anleitung:

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Porree und Möhre putzen und würfeln. Alles in dem Fett andünsten, mit dem Gemüsefond auffüllen und 15 Minuten kochen lassen.

2. Bacon würfeln und in der Pfanne auslassen. Pfifferlinge putzen und darin 8-10 Minuten braten.

3. Kresse vom Beet schneiden und die Hälfte mit der Crème fraîche zur Suppe geben. Suppe pürieren, Speck-Pfifferling-Mischung zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und der restlichen Kresse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.