



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Mangoldsuppe mit Speckwürfeln



Zutaten

100 g Zwiebeln, in Würfeln
100 g Kartoffeln, geschält, in Würfeln
400 g Mangold, in Streifen
300 ml Gemüsebrühe
300 ml Milch
100 g Sahne
1 EL Olivenöl, nativ
1–2 EL Zitronensaft oder
3–4 EL Weißwein
200 g Speck, in Würfeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chili
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln zugeben und mitdünsten. Mangold zu den Kartoffeln geben. Mit Gemüsebrühe und Milch aufgießen und 15–20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einem Hauch Chili, Sahne und Zitronensaft oder Weißwein abschmecken. Speckwürfel anbraten und über die Suppe streuen.