



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Eva-Maria Lintschinger

Zutaten

Almeintopf

500 G	festkochende Eachtleng (Kartoffeln)
1 STANG	Lauch
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
800 ML	Wasser
4 TL	Gemüsebrühe
150 G	Almfrischkäse Natur

	100 G	Schlagobers 36% Fett
•••	2 PRISE	Kräutersalz
	2 PRISE	Pfeffer
•••	1 PRISE	Muskat
Z	um Garnieren	
	100 G	Speckwürfel
•••		Petersilie gehackt
•••	••••••	Brotscheiben

Zubereitung

- 1. Kartoffel schälen, waschen und in 1 cm kleine Würfel schneiden.
- 2. Lauch waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden.
- 3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel mit Lauch bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten.
- 4. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und zum Gemüse gießen.
- 5. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- **6.** Den Almfrischkäse einrühren und weitere 5 Minuten einkochen lassen.
- 7. Anschließend den Schlagobers dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
- **8.** Währenddessen die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl knusprig anbraten, Petersilie fein hacken.
- Den Eintopf abschmecken und in Tellern anrichten.
 Mit Speckwürfeln, Petersilie und frischen Brotscheiben anrichten

Hier geht's zum Rezept für die klare Gemüsesuppe – einfach selbst gemacht, ideal zum Einfrieren und perfekt mit verschiedenen					
Einlagen kombinierbar. So hast du jederzeit eine gesunde Basis für Suppen & Eintöpfe aus regionalem Gemüse griffbereit.					