

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Eva-Maria Lintschinger

Zutaten

Almeintopf

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

100 G	Schlagobers 36% Fett
2 PRISE	Kräutersalz
2 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Muskat

Zum 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. Pflanzenöl 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.
9. 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.