

Frühlings-Kräuterschaumsuppe mit Speckchips, Burrata & Backerbsen

Rezept

4 Portionen

25 Minuten

Für die Kräuterschaumsuppe:

- 3 Kartoffeln (mittelgroß)
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Öl
- 125 ml Prosecco/ alternativ: Weißwein
- 750 ml Gemüsesuppe
- 150 g gemischte, gehackte Frühlingskräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Basilikum, Dill, Bärlauch)
- 150 g Cremé fraîche

- Kräutersalz & Pfeffer

Für die Speckchips:

- 100 g Speck in Scheiben
- etwas Backpapier

Für die Garnitur:

- 1 Kugel Burrata
- 100 g LAND-LEBEN BIO Dinkel Backerbsen
- Frische Kräuter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Kartoffelstücke dazugeben. Mit Prosecco/Weißwein ablöschen. Mit Gemüsesuppe aufgießen und für rund 15 Minuten zugedeckt auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Kräuter waschen und fein hacken (auch die Stiele verwenden). Die Kräuter zur Suppe geben, nochmals ein paar Minuten mitköcheln lassen. Crème fraîche dazugeben, abschmecken und anschließend im Mixer für mehrere Minuten sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Speckchips:

den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen für rund 8 bis 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Suppe mit Burratastücken, zerbröselten Speckchips, reichlich LAND-LEBEN BIO Dinkel Backerbsen und frischen Kräutern garniert servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH