



Süßkartoffelsuppe mit Speckwürfeln & Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 740 kcal/ 3.100 kJ	Fett: 57 g
Eiweiß: 11 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 25 g
Kohlenhydrate: 44	ungesättigte Fettsäuren: 32 g

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Fett in einem Topf schmelzen. Schalotten darin unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Inzwischen kalifornische Walnüsse, Zucker und zwei Esslöffel Wasser in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Speck in einer Pfanne unter gelegentlichem Wenden knusprig braten. Honig kurz darunter rühren, aus der Pfanne nehmen.

3. Suppe fein pürieren. Sahne und saure Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und, bis auf ein paar Halme zum Garnieren, in feine Röllchen schneiden. Suppe mit Speck und karamellisierten Nüssen in tiefen Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 Schalotten
- 1 Süßkartoffel (ca. 350 g)
- 400 g Kartoffeln
- 2 EL Butter oder Margarine
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 30 g kalifornische Walnusskerne
- 1 EL Zucker
- 1 Packung Speckstreifen (200 g)
- 1 TL Honig
- 100 g Schlagsahne
- 100 g saure Sahne (10 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Backpapier