NORMA®

Brotsuppe mit Speck & Pilzen

HAUPTSPEISE



ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

1 ERNTEKRONE Zwiebel
100 g GUT BARTENHOF Bacon
300 g Waldpilzmischung (TK)
750 ml BIO SONNE Rinder-Bouillon
200 g BIO SONNE Suppengemüse (TK)
2 EL LANDFEIN Butter
200 g BIO SONNE Roggenbrot oder AERZENER Das Pure Haferbrot
2 EL LANDFEIN Schmand
1/2 TL COOK! Thymian
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise Salz
–
1/4 Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Bacon klein würfeln.

2. Dann beides im Suppentopf mit den tiefgekühlten Pilzen anschwitzen und mit Rinder Bouillon aufgießen.

3. Das Suppengemüse zufügen und die Suppe abgedeckt für 10–15 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit das Brot in mundgerechte Stücke würfeln und in Butter knusprig anbraten.

5. Das geröstete Brot zur Suppe geben und diese mit Schmand und Thymian verfeinern – mit Pfeffer und Salz abschmecken.

6. Beim Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP: Für noch mehr Aroma kann der Suppenansatz mit Wein oder Bier abgelöscht werden.