

Kartoffelsuppe mit Karotten und Thymian-Croutons

Zutaten für ca. 4 Personen:

300	g	rohe Kartoffeln (vorwiegend festkochend) geschält
100	g	Karotten geschält
1	El	PROVAMEL Bio Soja Backen und Streichen
1	Tl	Majoran getr. (z.B. von Lebensbaum)
1	Stk	Zwiebel
1000	ml	gute Gemüsebrühe (gerne auch selbstgekocht)
200	ml	PROVAMEL Bio Soja Cuisine
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rauchsalz (z.B. Hickory Steinsalz von Bickelbacher)
4	Scheiben	Mischbrot vom Vortag
1/2	Tl	Thymian (z.B. von Lebensbaum)

Zubereitung:

Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und grob (Wallnussgroß) würfeln. In einen großen Topf etwas PROVAMEL Backen und Streichen erhitzen und die (trockenen) Kartoffel und Karottenwürfel mit leichter Farbe anbraten.

Die Zwiebelwürfel zugeben und mit etwas Rauchsalz und Pfeffer würzen. Anschließend den Majoran zugeben und kurz mit anschwemmen bis es „duftet“, dann die Gemüsebrühe zugeben und geschlossen leise köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, pürieren und die PROVAMEL Soja Cuisine zugeben. Nochmals mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

Für die Thymian-Croutons einfach von Mischbrotscheiben die Rinde abschneiden und würfeln (ca. 1x1cm). Währenddessen etwas PROVAMEL Backen und Streichen in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd erwärmen, bis diese flüssig ist.

Die Brotwürfel mit der flüssigen PROVAMEL Backen und Streichen, sowie etwas Salz und etwas Thymian vermengen. Die Croutons auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen, bei 200 °C (Heißluft) gold-braun ausbacken.

Tipp:

Da Kartoffeln immer unterschiedlich sind, kann man die Konsistenz der Suppe ganz leicht beeinflussen, in dem man beim Erreichen der gewünschten Konsistenz die Suppe einfach durch ein Sieb gibt.

Gerne kann auch ein Vollkornbrot für die Croutons verwendet werden, allerdings sollte dieses keine ganzen Körner haben.

Die Brotwürfel können natürlich auch gerne in einer Pfanne ausgebacken werden.