

Rezept

Kartoffel-Shiitake-Suppe im Brotlaib



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

4 kleine Brotlaibe	30 g Butter (plus etwas mehr zum Bestreichen der Brotdeckel)
250 g geriebenen Cheddar	1 l Gemüsebrühe
50 g Speckwürfel	1 Knoblauchzehe
Kresse (für die Deko)	1 EL Petersilie
4 Schalotten	100 g Shiitake-Pilze (in Scheiben)
½ Stange Lauch (in Ringen)	250 ml Sahne
400 g mehligkochende Kartoffeln (geschält und in Würfeln)	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen.

Die Shiitake-Pilze dazu geben und kurz anbraten. Den Lauch, die Kartoffeln, die Knoblauchzehe und die Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 20 bis 25 Minuten weichkochen.

Die Petersilie hinzufügen, die Suppe fein pürieren und die Sahne unterrühren. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Das Brot aufschneiden und das Innenleben (z. B. mit der Hilfe von einem Esslöffel) entfernen, sodass eine Schüssel entsteht. Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeden Brotlaib mit einem Viertel des Käseriesbs füllen. Die Brotdeckel mit Butter bestreichen und daneben legen. Die Brotlaibe und Brotdeckel ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis der Käse zerschmolzen und das Brot etwas knusprig ist.

Den Speck in eine Pfanne geben und vorsichtig krossbraten. Im Anschluss auf einem Küchentrepp das Fett abtropfen lassen.

Die noch warmen Brotlaibe anrichten und mit der heißen Suppe füllen. Die Suppe mit den Speckstücken und der Kresse dekorieren und sofort servieren.