

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 Käseriebs 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.

Rezept

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-shiitake-suppe-im-brotlaib>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank