



Herbstsuppe mit Croûtons

4 Portionen

Zutaten

500 g Rosenkohl	Salz
500 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Stange Lauch	150 g Baconscheiben
1 große Zwiebel	2 Scheiben Toast
1 Knoblauchzehe	
2 EL Olivenöl	
$\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe (oder -fond)	
1 Lorbeerblatt	
5 Stängel Thymian	

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Die Lauchstange putzen, längs halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Den Lauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe oder dem Fond angießen, das übrige Gemüse, das Lorbeerblatt und den Thymian hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten garen. Währenddessen die Baconscheiben in einer Pfanne langsam kross braten und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Die Toastscheiben in Würfel schneiden und im verbliebenen Fett anrösten. Die Suppe mit einem Pürierstab sämig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bacon zerkleinern und zusammen mit den Croûtons darüber streuen.