Süßkartoffelsuppe mit Speckwürfeln & Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	740 kcal/ 3.100 kJ	Fett:	57 g
Eiweiß:	11 g	Davon gesättige Fettsäuren:	25 g
Kohlenhydrate:	44	ungesättige Fettsäuren:	32 g

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Fett in einem Topf schmelzen. Schalotten darin unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Inzwischen kalifornische Walnüsse, Zucker und zwei Esslöffel Wasser in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Speck in einer Pfanne unter gelegentlichem Wenden knusprig braten. Honig kurz darunter rühren, aus der Pfanne nehmen.

3. Suppe fein pürieren. Sahne und saure Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und, bis auf ein paar Halme zum Garnieren, in feine Röllchen schneiden. Suppe mit Speck und karamellisierten Nüssen in tiefen Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

2	Schalotten
1	Süßkartoffel (ca. 350 g)
400 g	Kartoffeln
2 EL	Butter oder Margarine
50 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
30 g	kalifornische Walnusskerne
1 EL	Zucker
1 Packung	Speckstreifen (200 g)
1 TL	Honig
100 g	Schlagsahne
100 g	saure Sahne (10 % Fett)
	Salz
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
1/2 Bund	Schnittlauch
	Backpapier