



## Man braucht (für 4 Personen):

- 3 EL Öl
- 200 g Schinkenspeckwürfel
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Stück Sellerie
- 4 Möhren
- 1 kleiner Blumenkohl
- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- Wasser
- Salz, Pfeffer



## Und so geht's:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, den Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden, Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Möhren waschen und schälen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Den Blumenkohl in Röschen brechen oder schneiden, dann waschen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, erst die Zwiebeln kurz darin andünsten, dann den Speck dazugeben und braten – Vorsicht: Die Zwiebeln und den Speck nicht zu dunkel werden lassen!

Nach und nach die Kartoffeln, die Möhren, den Sellerie, den Lauch und den Blumenkohl zugeben, alles jeweils kurz andünsten. Zum Schluss so viel Wasser dazugeben, bis das Gemüse gut bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar, aber nicht verkocht ist.

Die Suppe nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken, nach Belieben noch etwas Gemüsebrühe, Creme fraiche oder Sahne dazugeben.

Wer es lieber etwas dicker mag, kann die Suppe auch etwas länger köcheln lassen und dann pürieren (eventuell muss noch etwas Wasser dazu, wenn sie zu dick wird).

Eine vegetarische Variante ist auch ohne den Speck leicht zu zaubern, stattdessen nach Geschmack Gemüsebrühe dazugeben. Grundsätzlich kann man das Gemüse auch durch anderes ersetzen, z. B. Brokkoli oder Fenchel oder Ähnliches, ganz nach dem Geschmack der Suppenesser.