

# Mangoldsuppe mit Speckwürfeln

## Zutaten

- \* 100 g Zwiebeln in Würfeln
- \* 100 g Kartoffeln geschält in Würfeln
- \* 400 g Mangold in Streifen
- \* 300 ml Gemüsebrühe
- \* 300 ml Milch
- \* 100 g Sahne
- \* 1 EL Olivenöl nativ
- \* 1–2 EL Zitronensaft oder
- \* 3–4 EL Weißwein
- \* 200 g Speck in Würfeln
- \* Salz Pfeffer Muskatnuss Chili
- \* 1 Knoblauchzehe fein gehackt

## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln zugeben und mitdünsten. Mangold zu den Kartoffeln geben. Mit Gemüsebrühe und Milch aufgießen und 15–20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einem Hauch Chili, Sahne und Zitronensaft oder Weißwein abschmecken. Speckwürfel anbraten und über die Suppe streuen.