



Porreesuppe mit Datteln

Zutaten für 4 Personen:

150 g Kartoffeln
150 g Porree
20 g Butter
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
80 g Schalotten (fein gewürfelt)
600 ml Geflügelfond
100 ml Schlagsahne
2 Datteln (gehäutet, halbiert und entkernt)
60 g durchwachsener Speck (fein gewürfelt)



Kartoffeln schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Porree putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten in der Butter glasig dünsten. Kartoffeln, Fond und Sahne zugeben und 15 Minuten kochen lassen. Nach 10 Minuten den Porree zugeben. Datteln in 1/2 cm große Würfel schneiden. Speck goldbraun braten, mit den Datteln mischen. Suppe pürieren und mit den Speck-Datteln servieren.