Kartoffelsuppe mit Krustenbraten-Ciabattini und Pestobutter

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung STEINHAUS
1841 Original Krustenbraten (80 g)
1 Packung STEINHAUS Rote Pesto (150 g)
250 ml Gemüsefond
1 Päckchen Butter (250 g)
50 ml Milch
2 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 Möhre
1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
frischer Majoran
Muskat
Salz, Pfeffer
frische Kräuter
Ciabattabrot

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhre schälen und in feine Scheiben schneiden. Das rote Pesto mit der Butter verrühren. Die Möhrenscheiben circa vier Minuten in gesalzenem Wasser kochen und dann abschrecken. Die Kartoffel- und Zwiebelwürfel in einem Topf in Öl glasig anschwitzen, mit Fond auffüllen und bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln. Milch und Majoran zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Möhrenscheiben zugeben und kurz aufkochen.

Das Ciabattabrot aufschneiden, mit Pestobutter bestreichen und mit Krustenbraten belegen. Die Suppe mit Kräutern anrichten und die Krustenbraten-Ciabattini dazu servieren. Die restliche Butter lässt sich prima einfrieren und später vielseitig verwenden.

Brennwert pro Portion circa 3100 kJ (740 kcal). Eiweiß: 14 g, Fett: 56 g, Kohlenhydrate: 41 g.
Basis zur Berechnung (pro Portion): 30 g Butter und 40 g Ciabattabrot

Weitere Presseinformationen über:
WODAY COMMUNICATION · An Sankt Swidbert 37 · 40489 Düsseldorf · Telefon: 02 11-20 07 58 85 · E-Mail: pr@woday-communication.de
Alle Daten auch zum Download unter: www.woday-communication.de/pressebereich