

Schnelle Brotsuppe mit Milch

Zutaten | 4 Portionen

40 g	Butter
100 g	Brotreste
1	Zwiebel
1,5 l	Brühe
200 ml	Milch
	Salz, Muskatnuss
80 g	Speckwürfel
	frischer Schnittlauch oder Petersilie für die Dekoration

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Butter in einem Topf zerlassen und die Brotwürfel darin anrösten.
- Zwiebel schälen, fein würfeln, zum Brot geben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- Alles mit der Brühe ablöschen, die Milch dazu geben, die Suppe gut umrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Speckwürfel in einer Pfanne kross anbraten.
- Brotsuppe mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Die Suppe auf Tellern anrichten, mit den Speckwürfeln bestreuen und mit Kräutern garnieren.

Tipp:

Für die Brotsuppe kann man alte Brotreste verwenden. Statt der Speckwürfel schmecken auch angeröstete Wurstreste oder Rauchfleisch. Wer die Suppe etwas gehaltvoller liebt, kann statt Milch Sahne verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
42 kcal	2,5 g	3,19 g	1,8 g	21 mg