Kartoffelsuppe mit gebratenem Salbei

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln waschen, in kleine Würfel schneiden und in 1l Gemüsebrühe kochen.

Den Schinken klein schneiden.
Je 1 Salbeiblatt pro Person zur Deko ganz lassen, den Rest der Salbeiblätter klein schneiden und beides mit den Schinkenwürfeln in reichlich Öl braten.

Wenn die Kartoffeln gar sind, können sie direkt in der Brühe cremig püriert werden.
Die großen Salbeiblätter beiseite legen und den restlichen Salbei mit dem Schinken, Sahne und süßen Knofi zur Suppe geben und mit den Gewürzen abschmecken.

Bei mittlerere Hitze noch etwas köcheln lassen.
Vor dem servieren mit den Salbeiblättern dekorieren.

Zutaten für 6 Personen

8-10 mittelgroße Kartoffeln

100 g geräucherter Schinken

200 ml Sahne

1l Gemüsebrühe

1 TL ERWIN`S SÜßER KNOFI

1-2 TL Selleriesalz

1 TL Pfeffer

10-15 Salbeiblätter

Rapsöl / geschmacksneutrales Öl