



Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund Bärlauch
- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Sahne nach Geschmack



Zubereitung:

Einen Bund Bärlauch waschen und klein schneiden, mit einer gewürfelten Zwiebel und zwei gewürfelten Kartoffeln in Butter anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann pürieren und mit Sahne verfeinern.

Et voilà – guten Appetit!

