



BÄRLAUCHSUPPE

Zutaten:

3 dag Öl, 1 Stk. Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch,
½ Bd. Bärlauch (ca. 1 Handvoll), 1 Stk. Kartoffel,
1/8 l Schlagobers, ca. ¾ l Wasser, Salz, Pfeffer, Suppenwürze.
Einlage: 4 Stk. Vollkorntoastbrot, etwas Butter, Salz.

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Kartoffel schälen, würfeln, in kaltes Wasser legen
- Bärlauch waschen und in Streifen schneiden
- Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hell anrösten, Bärlauch kurz mitrösten
- mit Wasser aufgießen, Kartoffelwürfel zugeben
- Weichkochen
- Obers zugeben und Suppe mit Mixstab pürieren, abschmecken
- Einlage: Toastbrot würfeln, in Butter rösten, salzen.

TIPP: statt Kartoffel kann zum Binden der Suppe Mehl (ca. 2 Kaffeelöffel) genommen werden - mit Obers anrühren und einkochen!