



KRÄUTERSUPPE MIT BROTHERZEN

ZUTATEN (4PERSONEN)

1 Zwiebel, 1EL Butter, ca 15 dag Frühlingskräuter (Spitzwegerich, Giersch, Brennnessel, Löwenzahn....), 10 dag Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat; 1 B Obers;
4 Scheiben Mehrkorntoastbrot, etwas Butter

ZUBEREITUNG

- Kräuter waschen, Stiele abzupfen, fein schneiden
- .Zwiebeln hacken, in Butter glasig dünsten
- Kräuter und Kartoffelwürfel zugeben, mit Mehl stauben und mit kalter Suppe aufgießen
- Würzen, kurz aufkochen, pürieren
- Mit Obers und/oder Crème fraîche verfeinern
- Herzen aus dem Toastbrot ausstechen, mit etwas Butter tosten – als Einlage reichen