

Bärlauchsuppe ganz einfach

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Bärlauch
- 1 EL Öl
- 1 L Gemüsebrühe
- 200 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

- Zwiebel und Kartoffeln klein würfeln. Bärlauch waschen und grob zerkleinern.



- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann die Kartoffeln zugeben und kurz mit braten. Gemüsebrühe zugeben und alles für 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- Frischkäse unterheben und den Bärlauch in die Suppe geben. Alles nochmal für 2 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einem Pürierstab pürieren.
- Bärlauchsuppe mit Kresse und Gänseblümchen garnieren.

Geräte:

Scharfe Messer, Pürierstab