



Sigrids Kräuterzauber

Bärlauchsuppe *Für 4 Personen*



<i>400</i>	<i>g</i>	<i>Kartoffeln</i>
<i>1</i>	<i>große</i>	<i>Zwiebel</i>
<i>800 - 1000</i>	<i>ml</i>	<i>Gemüsebrühe</i>
<i>200</i>	<i>g</i>	<i>Bärlauch</i>
<i>200</i>	<i>g</i>	<i>saure Sahne</i>
<i>2</i>	<i>Scheiben</i>	<i>Weißbrot</i>
<i>1</i>	<i>EL</i>	<i>Öl</i>

Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Salz

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit dem Öl kurz andünsten. Mit der Brühe ablöschen und 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

Den Bärlauch waschen, fein hacken und zu der Brühe geben. Die saure Sahne ebenfalls zu der Brühe geben und alles sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne rösten.

Die Suppe mit dem gerösteten Brot und einigen klein geschnitten Bärlauchblättern servieren.