



Sigrids Kräuterzauber

Brennnesselsuppe mit Speck *Für 4 Personen*



| | |
|----------------|-----------------------------------|
| <i>400 g</i> | <i>magerer Speck</i> |
| <i>1 L</i> | <i>Gemüsebrühe</i> |
| <i>250 g</i> | <i>frische Brennnesselblätter</i> |
| <i>1 Stück</i> | <i>Zwiebel</i> |
| <i>1 EL</i> | <i>Olivenöl</i> |
| <i>1 Stück</i> | <i>Knoblauchzehe</i> |
| <i>1 kg</i> | <i>mehlig kochende Kartoffeln</i> |
| <i>¼ L</i> | <i>geschlagene Sahne</i> |
| | <i>Salz, Pfeffer, Muskat</i> |

Den Zwiebel, Knoblauch und den Speck würfeln und in dem Olivenöl anbraten/andünsten.

Die Brennnesselblätter kurz blanchieren, fein hacken und dazugeben.

Die Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden und zu den Brennnesseln geben. Das ganze mit Salz, Pfeffer und einer Brise Muskat abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne leicht unterrühren.

Tipp: mit ein bisschen Liebstöckelkraut dem Ganzen ein wenig „Pfiff“ geben.