



Sigrids Kräuterzauber

Gänseblümchensuppe

Für 4 Personen



<i>500 g</i>	<i>Gänseblümchenblüten und Blätter</i>
<i>1 EL</i>	<i>Mehl</i>
<i>70 g</i>	<i>Butter</i>
<i>1 L</i>	<i>Fleischbrühe</i>
<i>1 Bund</i>	<i>Petersilie</i>
<i>½ Bund</i>	<i>Dill</i>
<i>¼ L</i>	<i>Crème fraîche</i>
<i>4 Stück</i>	<i>hart gekochte Eier</i>
<i>50 g</i>	<i>gewürfelter Schinken</i>
	<i>Salz, Pfeffer aus der Mühle</i>

Die Gänseblümchen waschen und von den Stielen zupfen, trocken tupfen und grob hacken. Die Butter schmelzen, das Mehl darin anschwitzen und mit der Brühe übergießen. Die Gänseblümchen zufügen und 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Dill fein hacken. Crème fraîche in die Suppe einrühren und Petersilie und Dill zugeben. Die Eier pellen und halbieren. Die Suppe nochmals abschmecken und mit den Eiern und Schinken anrichten.

Tipp: Das Ganze mit Zuckererbsen verfeinern.

Cremiger wird die Suppe durch pürieren.