

Bärlauchsuppe II

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Kartoffeln
1/2		Zwiebel
400	ml	Gemüsebrühe; oder Wasser
100	ml	Milch
1/4	Teel.	Salz
		Pfeffer und Muskat
50	ml	Sahne
8-10	Blätter	Bärlauch

Anleitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und mit Zwiebel (gewürfelt) in Gemüsebrühe oder Wasser kochen, pürieren, Vollmilch zugeben und mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe einrühren.

Bärlauchstreifen zugeben und sofort servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann