

# Roy Kieferles Bärlauch-Suppentopf

Kategorien: Suppe, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

2-3	Essl. Bärlauchpüree (Bärlauchblätter fein püriert)
8	Kartoffeln; geschält und geviertelt
1	klein. Stange Lauch; in Ringe geschnitten
2	Karotten; geschält und fein gewürfelt
2	Zwiebeln; gehackt
1	Gelbe Paprika; halbiert, entkernt und gewürfelt
1	Kohlrabi; geschält, in feine Scheiben geschnitten
2	Essl. Petersilie; fein gehackt
1	Ltr. Gemüsebrühe
	Etwas Olivenöl
	Salz und Pfeffer

## Anleitung:

Zwiebeln, Karotten, Paprika und Kartoffeln in Olivenöl dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit heißer Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Kohlrabi und Lauch dazugeben und weitere 8 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Bärlauch und Petersilie unter die Suppe mischen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Quelle:

Was die Großmutter noch wusste  
Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann