

Bärlauchsauce - Warme

Zutaten für: 4 Portionen

2	Bund	Bärlauch (ca. 55 Blätter)
1		Zwiebel
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
250	ml	Gemüsebrühe
50	ml	Schlagsahne
		Weißer Pfeffer, Salz, Muskat

Anleitung:

Bärlauch waschen, 10 Blätter zur Seite legen, den Rest grob hacken. Gemüsebrühe aufkochen. Bärlauch einrühren und aufkochen. Gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben, kurz anrösten, mit Bärlauchsuppe unter Rühren aufgießen, 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren, abschmecken, erhitzen. Sahne einrühren. Sauce zu Nudeln, Kartoffeln, Spargel oder kurz gebratenem Fleisch servieren. 10 Bärlauchblätter zum Garnieren verwenden.