

## Frühlingsuppe

### Zutaten:

250 g Kartoffeln , mehlig kochend  
1 Zwiebel  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 Bund Petersilie , glatte  
1 Bund Schnittlauch  
1 Kästchen Kresse  
100 g Spinat  
100 g Sahne  
Meersalz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen, die Zwiebel schälen. Beides würfeln und zusammen mit der Brühe in einen Topf geben. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Kräuter und den Spinat waschen und grob hacken, in die Brühe geben und kurz ziehen lassen. Dann alles im Topf mit dem Pürierstab pürieren. Die Sahne unter die Suppe rühren, noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks geschlagener Sahne und Kresseblättchen garnieren.