

Roy Kieferles Bärlauch-Suppentopf

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	Essl.	Bärlauchpüree, evtl. mehr (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 und in feine Scheiben geschnitten)
2	Essl.	Petersilie (fein gehackt)
1	Ltr.	Gemüsebrühe
	Etwas	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Zwiebeln, Karotten, Paprika und Kartoffeln in Olivenöl daempfen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Mit heisser Gemuesebruehe abloeschen und 5 Minuten koecheln lassen.

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

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

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.