

## 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.