BÄRLAUCHCREMESUPPE

(Die Suppe reicht für 4-5 Personen)



Zutaten

- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Bärlauch
- 1 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsesuppe oder Hühnersuppe (zur Not auch Suppenwürfel)
- 60 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Zwiebel und Kartoffel klein würfelig schneiden; Bärlauch in Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Kartoffel in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch klein geschnitten dazugeben und mit der Suppe aufgießen, ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffel weich ist.
3. Bärlauch dazugeben und mit Schlagobers pürieren.
4. Abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zwei Bärlauchblätter oder einige Streifen des Bärlauchs als Garnitur.

Buon Appetit!

Foto: Missio