

Kartoffelsuppe mit Bärlauch

250 g	mehlige Kartoffeln	waschen, schälen und klein würfeln.
100 g	Zwiebeln	schälen und fein hacken.
50—80 g	Bärlauchblätter	Waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden, 2-3 Esslöffel Bärlauchstreifen beiseite stellen.
40 g	Butter	In großem Topf erhitzen, Zwiebeln und Bärlauch darin etwa 4-5 Min. andünsten.
700 ml	Gemüsebrühe	Aufgießen, die Kartoffeln dazugeben, aufkochen lassen und etwa 10-15 Min. köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Mit dem Stabmixer pürieren.
100 ml	Sahne	Zugeben, erneut aufkochen lassen.
	Salz, Pfeffer, eine Prise frisch geriebene Muskatnuss	Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem übrigen Bärlauch garniert servieren.

Wir wünschen
gutes Gelingen!

