

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Bärlauch-Cremesuppe

Zutaten: 300-500 gr. Bärlauch; 150 gr. Kartoffeln, 2 Zwiebeln,
½ l Gemüsebrühe, 100 ml. Milch
1 Möhre; 150 ml. Dickmilch; 1 Becher saure Sahne;
etwas Zitronensaft, 2-4 Tl Butter.

Die gehackte Zwiebel mit der halben Menge geschnittenem Bärlauch in der Butter andünsten. Die Kartoffeln und Möhre schälen, in Würfel schneiden und zu Zwiebeln und Bärlauch dazu geben und kurz mitdünsten. Anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze gar kochen und dann pürieren.

Die restlichen Bärlauchblätter in sehr feine Streifen schneiden und in die heiße aber nicht mehr kochende Suppe geben. Milch und Dickmilch unterrühren, nochmals erhitzen aber nicht kochen. Mit Zitronensaft, Salz und Butter abschmecken. Die fertige Suppe mit einem Häubchen saurer Sahne garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)