Nah&Frisch



Sabine Herzog | Professional

Bärlauchsuppe

Suppe | Frühling | Gemüse | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Zwiebel und Kartoffel schälen und kleinwürfeln im Öl glasig anbraten. Mit Wasser aufgießen und mit dem Suppenwürfel würzen. Wenn die Kartoffel weich gekocht sind, den klein geschnittenen Bärlauch und die Creme Fraîche hinzufügen und anschließen alles gut pürieren. Mit Schlagobers und feinen Bärlauch Streifen anrichten.

Zutaten

- 200 g Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffel
- 1 EL Öl
- 1 BE Creme Fraîche
- 1 Stk. Suppenwürfel
- etwas Schlagobers geschlagen