Nah&Frisch



AMA Professional

Bärlauchcremesuppe

Suppe Vegetarisch

Zubereitung

Den Bärlauch entstielen und waschen. Die Blätter kurz überbrühen, in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Bärlauch zugeben, mit der Suppe aufgießen und aufkochen. Obers einrühren, die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anrichten. Mit gebratenen Brot- oder Speckwürfeln garnieren.

Zutaten

- 2 EL Butter
- 300 g Bärlauch
- Pfeffer
- Salz
- 1/8 l Schlagobers
- 1/2 l Suppe
- 1 Zwiebel