



Bärlauchsuppe

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

250 g	Bärlauch	5	Kartoffeln
1	Zwiebel	1 L	Gemüsebrühe
50 ml	Sahne	50 g	Butter
3	Knoblauchzehen	4	Scheiben Toastbrot
1 TL	Paprikapulver		Salz
	Pfeffer	1 TL	Paprikapulver

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, in Butter dünsten und mit Paprikapulver abschmecken.

Gemüsebrühe zugießen, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und den in Streifen geschnittenen Bärlauch hinein geben und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Dann salzen und pfeffern, mit dem Stabmixer pürieren, Sahne zugeben und Bärlauch darüber streuen.

In einer Pfanne Knoblauch anbraten, heraus nehmen.

Das in Würfel geschnittene Toastbrot in Butter und dem aromatisierten Öl rösten. Zur Suppe servieren.