

Bärlauchsuppe

für 4 Personen

5 mittelgroße Kartoffeln und 1 Zwiebel schälen und in Stücke schneiden, die Zwiebel in Fett anschwitzen bis sie goldgelb ist. Dann 1 l Brühe zugeben und auch die Kartoffeln und 100 g Bärlauch (4 Blätter für die Garnitur zurück behalten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe mit einem Pürierstab mixen und dann 50 ml Sahne unterrühren. Mit Bärlauch garnieren und heiß servieren.

Vorschläge:

- einen Klecks halbgeschlagener Sahne obenauf geben,
- 3 Kartoffeln durch 3 kleine Äpfel ersetzen, dann bekommt die Suppe einen fruchtigen Geschmack,
- Garnelen, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch in Olivenöl angebraten, vor dem Servieren auf die Suppe geben.