

## Bärlauchsuppe

2 kleine Kartoffeln garen. 1 kleingeschnittene Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Zu den Zwiebeln 150 g grob zerkleinerte Bärlauchblätter geben und kurz mitdünsten. Mit 1 Liter Gemüsebrühe auffüllen, die Kartoffeln hineingeben, alles einige Minuten kochen und dann pürieren. 100 ml Sahne zufügen und evtl. die Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

## Einlage für die Suppe

Dünne Pfannkuchen backen, abkühlen lassen, mit Bärlauchpesto bestreichen und dann mit geräuchertem Lachs belegen. Die Pfannkuchen fest aufrollen, in schräge Scheiben schneiden und in die heiße Suppe geben.

## Pesto

Folgende Zutaten in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Mixer pürieren: 2 Bund Bärlauch grob gehackt, 1 EL geröstete Pinienkerne, 50 g Pecorino oder Grana Padana, 100 ml Olivenöl, evtl. Salz und Pfeffer.