

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.

Graubrotecken in der Pfanne goldbraun braten und zur Suppe reichen.

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.