

Bärlauch Suppe

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1500 ml Gemüsebrühe
- 300 g frischer Bärlauch
- 200 ml Schlagsahne oder vegane Sahne
- 2 TL Bärlauch Würzöl
- 2 TL Zwiebel-Knoblauch Würzöl
- Pfeffer und Muskatnuss
- Zitronensaft
- Agavendicksaft



Zubereitung

Die Zwiebel und Kartoffeln in feine Stückchen schneiden und in Olivenöl für einige Minuten anbraten. Die Knoblauchzehe klein hacken und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für einige Minuten köcheln lassen. Den frischen Bärlauch waschen, in grobe Stücke hacken und in die Suppe geben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Sahne hinzugeben. Alles zu einer cremigen Suppe pürieren. Nach Belieben die Suppe mit Pfeffer, Muskatnuss und Würzölen abschmecken. Zitronensaft verleiht der Suppe eine fruchtige Note. Optional mit etwas Agavendicksaft süßen.