

Frühlingskräutersuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Saison: Frühling Ostern

4 Personen



Zutaten

| | |
|----------|-------------------------|
| 1 KLEINE | Zwiebel |
| 1 KLEINE | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Butter |
| 2 | Kartoffeln - mehlig |
| 200 ML | Schlagobers |
| 1 L | Gemüsesuppe oder Wasser |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 | |
| HANDVOLL | Frühlingskräuter |

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein hacken.
2. In Butter anschwitzen und mit Wasser oder Gemüsesuppe aufgießen.
3. Kartoffeln schälen und klein schneiden, zur Suppe geben und ca. 15 bis 20 Minuten kochen.
4. Schlagobers zugeben, kurz aufkochen und mit dem Stabmixer durchmischen.
5. Kräuter fein schneiden, in die Suppe geben und einmal aufkochen lassen.
6. Anrichten mit Frühlingskräuter nach Wahl garnieren. Zum Beispiel mit Primel wie im Beispielbild, Gänseblümchen oder Schlüsselblumen

Meine verwendeten Frühlingskräuter: Brennnessel, Spitzwegerich, Gänseblümchen und dessen Blätter, Bärlauch, Kresse, Löwenzahn, Gundelrebe, Giersch.