

Bärlauchsuppe

4-Personen

Zutaten:

- 500 - gr mehlig kochende Kartoffeln,
geschält, gewürfelt.
- 8 - dl Gemüsebouillon
- 1 - dl Rahm
- 4 - EL fein gehackter Bärlauch
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- 1 - EL fein gehackter Bärlauch
- 4 - EL Rahm



Zubereitung:

Bouillon und Kartoffeln aufkochen, 15-20 Minuten weichkochen, alles fein pürieren.
Rahm dazu giessen, aufkochen und dann Bärlauch daruntermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen geben und sofort servieren.