

# Brennesselcreme

4-Personen

---

## Zutaten:

400	-	gr junge Brennesselblätter (mit Handschuhen gepflückt)
wenig	-	Erdnussoel
1	-	Zwiebel, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
½	-	Sellerieknolle
1	-	Karotte
1	-	Kartoffel gross
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Hühnerbouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Cayennepfeffer
1	-	dl Rahm

## Zubereitung:

Brennesseln waschen. Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In wenig heissem Erdnussoel die Brennesseln gut dünsten. Dann die Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch mitdünsten.

Mit wenig Weisswein ablöschen und mit der Hühnerbouillon auffüllen.

Auf kleinem Feuer mindestens 20-Minuten kochen. Mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Erneut aufkochen, würzen und geschlagenen Rahm darunterziehen.

Sofort in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten.

## Variante:

Als Einlage passt hervorragend ein verlorenes Wachtelei