

# Kräutersuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

250	-	gr Spinat, frisch
2	-	Frühlingszwiebeln
1	-	Kartoffel, gross
1	-	EL Butter
1	-	liter Gemüsebouillon
1	-	Bund Petersilie
1	-	Bund Kerbel
1	-	Bund Schnittlauch
8	-	Blatt Bärlauch
1	-	dl Rahm
¼	-	Zitrone, abgeriebene Schale
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Den Spinat gründlich waschen. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem grün in Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und in 1-cm grosse Würfel schneiden.

Alle diese Zutaten in der Butter andünsten. Bouillon dazugiessen und die Suppe zugegedeckt 12 – 15 Minuten leise kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Inzwischen Petersilie, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden. Den Bärlauch in Streifen schneiden. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Die Kräuter und den Bärlauch beifügen und nochmals kurz durchmischen.

Den Rahm beifügen. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig: Sobald man die Kräuter in die Suppe gegeben hat, darf man diese nicht mehr lange kochen, sonst verliert sie ihr würziges Aroma.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen einfüllen und sofort servieren.