

#dorfergenuss für daheim

Bärlauchcremesuppe

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Mehl
1/8 l Sahne
1 l Gemüsesuppe
1 Bund Bärlauch
1 Teelöffel Zitronensaft
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
wer mag: geröstete Schwarzbrotwürfel als Einlage



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Öl anrösten. Mit Mehl stauben und der Gemüsesuppe aufgießen.

In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, abtrocknen und schneiden. Den Bärlauch zur Suppe geben, kurz erhitzen, die Sahne hinzufügen und mixen.

Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Zitronensaft abschmecken. Wer mag röstet sich noch Schwarzbrotwürfel an und schon könnt ihr die Suppe anrichten und genießen.

Gutes Gelingen!

Wir freuen uns über euer Feedback oder postet euren #dorfergenuss
zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

