

Bärlauch Suppe à la Thomas



Zutaten (für 4 Personen)

100g	frische Bärlauch Blätter (etwas mehr je nach Geschmack)
2 EL	Butter
1	Zwiebel
5	mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
1 Liter	Gemüsebrühe
50 ml	Sahne
	Salz/Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel feinhacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfelschnitten. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel hinzufügen, abdecken und 10 Minuten oder bis sie sehr weich, aber nicht braun sind, dünsten. Kartoffeln und Brühe hinzufügen, zum Kochen bringen und abdecken. 20 Minuten köcheln lassen.

Den Bärlauch grob hacken und zur Suppe geben. Alles gut pürieren. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vielen Dank an Thomas Zupan für dieses Rezept!