

# BÄRLAUCHSUPPE



## **Zutaten für 4 Portionen:**

ca. 300 g Bärlauch  
2 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
3 mittelgroße Kartoffeln  
1 EL Öl  
1 l Gemüsebrühe  
ca. 500 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen und in sehr feine Würfelchen hacken.

Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Öl anschwitzen mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Kartoffeln dazugeben.

Für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Bärlauch grob zerkleinern und dazugeben. Kurz aufkochen lassen.

Dann die Sahne dazugeben und alles gut pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken.