

Sabine Herzog

Professional

Bärlauchsuppe

Suppe

Frühling

Gemüse

Österreichisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel und Kartoffel schälen und kleinwürfeln im Öl glasig anbraten. Mit Wasser aufgießen und mit dem Suppenwürfel würzen. Wenn die Kartoffel weich gekocht sind, den klein geschnittenen Bärlauch und die Creme Fraîche hinzufügen und anschließen alles gut pürieren. Mit Schlagobers und feinen Bärlauch Streifen anrichten.



ZUTATEN 

200 g Bärlauch

1 Zwiebel

3 Kartoffel

1 EL Öl

1 BE Creme Fraîche

1 Stk. Suppenwürfel

etwas Schlagobers
geschlagen