

## Rezept für Bärlauchsuppe

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 250 g Bärlauch - alternativ Spinat
- 1 L Gemüsebrühe
- 200 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat



### Zubereitung – 30 Minuten

1. Zwiebel und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Bärlauch waschen und grob zerkleinern.
2. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann die Kartoffeln zugeben und kurz mit braten. Gemüsebrühe zugeben und alles für 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Frischkäse unterheben und den Bärlauch in die Suppe geben. Alles nochmal für 2 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Nach Geschmack: Die Suppe mit Schmand, Kresse und Gänseblümchen garnieren.