



FERIENREGION  
Münstertal  
Staufen

# ...FRÜHLING

## *Bärlauch Creme Suppe für 2 Portionen*

- 40 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 400 ml Gemüsefond
- 125 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Bärlauch
- 1 Tl Zitronensaft

Schalotten (oder Zwiebeln) und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln darin andünsten. Den Gemüsefond und die Sahne dazu gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe circa 20 Minuten leise köcheln lassen. Den Bärlauch waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Suppe mit circa 3/4 des Bärlauchs in einem Mixer fein pürieren, mit Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den restlichen Bärlauchstreife garnieren.