

BÄRLAUCHCREMESUPPE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Lauchzwiebel
- 100 g Bärlauchblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mehl (griffig)
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne /Schlagobers
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Dekoration:

- Toastscheiben
- etwas geschlagene Sahne / Schlagobers

Zubereitung:

Die Lauchzwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Bärlauchblätter waschen, dicke Stiele entfernen, Blätter feinnudelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anrösten, Mehl darüber streuen und gut durchmischen. mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Die kleingeschnittenen Bärlauchblätter dazugeben (ein paar zum Dekorieren aufbewahren) und einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Suppe etwas eingedickt ist. Mit dem Pürierstab pürieren. Toastscheibe im Toaster oder Backrohr goldgelb toasten und diagonal halbieren. Die Suppe anrichten, mit den restlichen Bärlauchstreifen, den Toasthälften und etwas geschlagener Sahne garniert servieren.