

# Bärlauchcremesuppe mit Kartoffeln

Appetitliche Bärlauchcremesuppe mit Kartoffeln: Ein schönes Rezept, das besonders gut zum Frühling passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

450 g	Kartoffeln
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Tupfer	<a href="#">Schlagobers</a>
800 ml	<a href="#">Suppe</a>
3 Bündel	<a href="#">Bärlauch</a>
4 EL	Olivenöl
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Bärlauchcremesuppe mit Kartoffeln** zuerst die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein würfeln.
2. Olivenöl und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die Gemüsewürfel darin anrösten. Sobald die Zwiebeln glasig werden, mit der Brühe ablöschen.
3. Die Suppe auf niedriger Hitze etwa 8 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel schön weich sind.
4. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen und grob hacken. Einen Teil für die Dekoration zur Seite stellen.
5. Nach der Garzeit den Schlagobers in die Suppe rühren und noch 5 Minuten garen lassen,

Herd ausschalten. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, den Bärlauch langsam zufügen und mit pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nicht mehr kochen! In Suppenschalen servieren.

## **Tipp**

Die Bärlauchcremesuppe mit Kartoffeln mit den nicht pürierten Bärlauchblättern garnieren. Dazu schmecken Croutons besonders gut.