

7 Kräuter Suppe

Das Rezept für die feine 7-Kräuter-Suppe ist eine vorzügliche Cremesuppe mit frischen Kräutern im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (kleine)
250 g	Kartoffeln
150 g	Lauch
1 EL	Öl
100 ml	Weißwein, trocken
650 ml	Gemüsebrühe
225 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
100 g	frische Kräuter (z.b..Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Kresse, Petersilie, Sauerrampfer, Schnittlauch,)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Bereite eine köstliche und gesunde **7-Kräuter-Suppe** zu, indem du diese einfachen Schritte befolgst. Beginnen damit, eine Zwiebel zu schälen und fein zerhacken. Kartoffeln grob zu schneiden und Lauch in 1 cm dicke Ringe zu schneiden.
2. Erhitze das Öl in einem Topf und dünste die Zwiebeln und Kartoffeln darin für 2 Minuten an. Füge den Wein hinzu und lasse ihn einkochen. Jetzt die Gemüsebrühe und zirka das Schlagobers hinzu und lasse die Mischung abgedeckt 15 Minuten köcheln. Nach 5 Minuten den Lauch hinzufügen.
3. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken und zugeben. Püriere nun die Suppe mit einem Mixstab fein und würzen abschließend mit Salz und Pfeffer. Die Suppe in Schalen oder Teller

anrichten und nach Belieben mit Kräutern garnieren. Dein köstliche 7-Kräuter-Suppe ist bereit zum Genießen.

Tipp

Die 7-Kräuter-Suppe noch mit je einer hart gekochten Ei-Hälfte garnieren. Bei den frischen Kräutern kann man natürlich nach Belieben variieren.