Bärlauchsuppe mit Sauerrahm

Die Bärlauchsuppe mit Sauerrahm ist ein leichtes und köstliches Gericht zur Frühlingszeit. Ein einfaches Rezept mit der Gewürzpflanze mit dem Knoblauch Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Bärlauch (frisch)
4 Stk.	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
1 l	Gemüsebrühe
50 ml	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Bärlauchsuppe mit Sauerrahm** die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig an schwitzen, mit der Gemüsebrühe aufgießen.

3. Die Kartoffel Würfel und Bärlauch Blätter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze langsam köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

4. Abschließend die Bärlauchsuppe mit einem Mixstab pürieren, Sauerrahm einrühren und nochmals kurz aufkochen.

Tipp

Die Bärlauchsuppe mit klein geschnittenem Bärlauch dekorieren.