

Frühlings-Bärlauchcremesuppe

Der Frühling kann kommen mit der leckeren Frühlings-Bärlauchcremesuppe. Dieses Rezept sollte jeder mal im Frühling ausprobieren.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

5	
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
300 g	Bärlauch
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Becher	JOYA Crèmesse
0.5	Gemüsebouillon
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

- 1. Im Auwald etwa 300 g junge Bärlauchblätter pflücken. Zu Hause entstielen, mit kaltem Wasser waschen (gut ausdrücken) und fein hacken.
- 2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen, Bärlauch zugeben und mit Suppe aufgießen. Kurz aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. JOYA Crèmesse einrühren.
- 3. Fein pürieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Am besten mit Freunden genießen. Guten Appetit!



Tipp

Die Frühlings-Bärlauchcremesuppe schmeckt auch zur Brotzeit wunderbar.