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

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
300 g	Bärlauch
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Becher	JOYA Crèmesse
0.5 l	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.