

Frühlingskräutersuppe

Die Frühlingskräutersuppe ist ein einfaches und schmackhaftes Suppen-Rezept, verfeinert mit Schlagobers und Crème fraîche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (klein)
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Löwenzahnblätter (fein gehackt)
1 EL	Giersch (fein gehackt)
1 EL	Brennnesseln (fein gehackt)
1 EL	Sauerampfer (fein gehackt)
1 EL	Schnittlauch (fein gehackt)
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 EL	Liebstockel (fein gehackt)
1 EL	Kresse (fein gehackt)
125 ml	Schlagobers
1 EL	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Das Mehl zugeben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsbrühe aufgießen und aufkochen lassen.
2. Die frischen, fein gehackten Kräuter hinzugeben kurz köcheln lassen.

3. Mit einem Mixstab pürieren, Schlagobers und Crème fraîche einrühren und die **Frühlingskräutersuppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Frühlingskräutersuppe mit Brot Croutons und hartgekochtem Ei garnieren und mit Gänseblümchen dekorieren.