Kräutersuppe

Die Kräutersuppe ist ein traditionelles Rezept für Gründonnerstag. Aber natürlich schmeckt die Suppe die ganze Kräutersaison!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Wildkräuter (Bärauch, Brennesseln, Sauerampfer)
1 Becher	Kresse
1 Handvoll	Blattspinat
1 Bund	Petersilie
3 Stk.	Jungzwiebel
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für die **Kräutersuppe** die Wildkräuter, Petersilie und Spinat waschen und abtropfen lassen, dann sehr fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.

2. Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin kurz dünsten. Kresse abschneiden und mit Wildkräutern, Petersilie und Spinat dazugeben. Kurz andünsten und dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

3. Die Brühe zum Kochen bringen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sahne unterrühren und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier pellen und fein hacken. Suppe auf

Teller anrichten, Eierstückchen darüber streuen und servieren.

Tipp

Zur Kräutersuppe knusprige Käsestangen aus Blätterteig reichen.