

## Schnelle Bärlauchcremesuppe

Bei diesem simplen Rezept für die schnelle Bärlauchcremesuppe kann man nichts falsch machen. Auch geschmacklich ist die leichte Suppe ein Volltreffer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



### Zutaten

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 70 g    | <a href="#">Bärlauch</a>    |
| 250 ml  | Gemüsefond                  |
| 70 ml   | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>        |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>     |
| 1 Prise | Muskatnuss                  |

### Zubereitung

1. Für die **schnelle Bärlauchcremesuppe** die Bärlauchblätter von den Stielen zupfen, in ein Sieb geben. Gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend fein hacken.
2. Den Gemüsefond (alternativ Rinderbrühe) in einen Topf gießen und aufkochen. Den Schlagobers einrühren und kurz kochen lassen. Herd ausschalten.
3. Sobald die Suppe nicht mehr kocht, den Bärlauch unterrühren. Alles mit dem Pürierstab durchmischen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Die Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten und nach Belieben mit gehacktem Bärlauch garnieren.

## Tipp

Die schnelle Bärlauchcremesuppe eignet sich als leichte Vorspeise. Dazu schmeckt frisches Weißbrot.