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	Bärlauch
250 ml	Gemüsefond
70 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
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 durchmixen. 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.