



Martina Degasperl

Bärlauchcremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Zubereitung

Die Zwiebel in Würfel und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit Öl glasieren und den Bärlauch und die in Würfel geschnittenen Kartoffel hinzufügen und 1 Minuten mit rösten.

Mit Suppe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Nach der Kochzeit die Zutaten pürieren und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schlagobers verfeinern.

Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit in der Pfanne
15 Minuten



Zutaten
300g Bärlauch
2 gelbe Zwiebeln
3 Kartoffeln
1 EL Öl
1,5l Suppe
Salz
Pfeffer
250ml Schlagobers