

Frühlings-Kräutersuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Verfasst von: Peter Gnaiger

Zutaten

4	Jungzwiebeln
4	(Früh-)Erdäpfel
1 EL	Sonnenblumenöl
2	HANDVOLL
	Frühlingskräuter nach Belieben: Brennnessel, Giersch, Rotkleeblätter, Ackerstiefmütterchen, Käsepappel, Schafgarbe, etc. ...
250 ML	Milch
250 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer und Suppenwürze

Zubereitung

1. Jungzwiebel schneiden, und in Öl anschwitzen.
2. Die Frühkartoffeln gut waschen, grob schneiden und kurz mitrösten.
3. Mit Wasser aufgießen, Suppenwürze nach Geschmack dazugeben und köcheln lassen.
4. Die Frühlingskräuter waschen, grobe Stängel entfernen und fein hacken.
5. Wenn die Erdäpfel weichgekocht sind, kommen gut 3/4 der Kräuter und das Milch-Obers-Gemisch dazu.
6. Noch einmal kurz aufkochen lassen, und fein pürieren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Zum Schluss die restlichen Kräuter dazugeben.