

## Rezept für die Bärlauchcremesuppe

Portionen: 4

### Zutaten

|           |   |
|-----------|---|
| 2         | Zwiebeln, mittelgroß                                      |
| 2         | Knoblauchzehen  |
| 1         | Kartoffel, groß   |
| 400 g     | Bärlauch, frisch  |
| 100 ml    | Schlagobers   |
| 1,5 Liter | Wasser, alternativ Gemüfefond                             |
| 1 EL      | Olivenöl  |
| 1/2 TL    | Muskatnuss  |
|           | Salz und Pfeffer, zum Abschmecken                         |
| 1         | Suppenwürfel (nicht nötig, wenn ihr Gemüfefond verwendet) |



### Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und die Kartoffel schälen und in kleine Würfeln schneiden. In dem Olivenöl anschwitzen.
2. Mit Wasser oder Fond aufgießen, ggf. den Suppenwürfel dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben. Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
4. Danach Schlagobers begeben und mit einem Pürierstab pürieren.
5. Wenn nötig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.