

Bärlauchsuppe mit Kartoffeln

Backofen: -

Zeit: ca. 30 min

Zubehör: -

Zutaten:

1 Zwiebel

20 ml Rapsöl

450 g Kartoffeln

600 ml Wasser

1 Becher Sahne

1 geh. TL Bärlauchpaste

3 Prisen frisch gemahl. Pfeffer

1 großzügige MS Muskat

1 TL Bärlauchsalz

1 EL Gemüsebrühepulver

50 g frische Bärlauchblätter 1 EL frisch gepresster Zitronensaft **Zubereitung:**

Zwiebel schälen und 4 sek / Stufe 5 im Thermomix zerkleinern.

Nach unten schieben.

20 ml Rapsöl zufügen und 3 min / 120° / Stufe 1 andünsten.

Kartoffeln schälen und gewürfelt in den Thermomix geben.

3 min / 120° C / Stufe 1 dünsten.

Alles (außer die Bärlauchblätter und den Zitronensaft) zufügen

und 20 min / 98° C / Stufe 1 köcheln lassen.

Bärlauchblätter waschen und gut trockenschleudern.

Bärlauchblätter und Zitronensaft zufügen und 3 min / 98° C / Stufe 1

erhitzen.

Dann 1 min langsam bis auf Stufe 8 ansteigend pürieren.

Mit Bärlauchsalz nach Geschmack nachwürzen.





