

Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 1 Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen
- 100 g Bärlauch
- 150 g gekochte Kartoffeln
- 1 Liter leichte Rindssuppe oder Geflügelsuppe
- 1/4 l Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die gekochten und etwas kleingeschnittenen Kartoffeln zugeben. Mit der Suppe und dem Rahm auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Bärlauch und Suppe miteinander in einem Mixglas fein mixen. In den Topf zurück geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In Suppenteller anrichten und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.