

Bärlauchsuppe

Bedarf Unterstützung eines Erwachsenen

Zutaten:

100 g Bärlauch

1 Zwiebel

200 g Frischkäse

1 l Wasser

4 mittelgroße Kartoffeln

Etwas Gemüsebrühe

Etwas Salz

Je nach Geschmack Croutons zum Bestreuen



Du brauchst außerdem:

1 Topf

1 Schneidemesser und Brettchen

1 Stabmixer

Herdplatte

Zeit: ca. 30 Min

Schritt für Schritt Anleitung:

1.



Bärlauch und Zwiebel putzen, waschen, grob schneiden

2.



Geschnittener Bärlauch mit der geschnittenen Zwiebel in etwas Margarine im Topf andünsten

3.



Kartoffel schälen, waschen, grob würfeln und mit in den Topf geben und kurz andünsten

4.



Wasser, Gemüsebrühe, Salz, Frischkäse dazu geben und bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind

5.



Nun den Topf vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren

Guten Appetit!