



Bärlauchsuppe

Für 4 Personen

½ l Wasser

2 kleine Kartoffeln

2 Handvoll
frischer Bärlauch

2 TL Butter

Salz

Ingwer

Muskat

Den Bärlauch klein schneiden und die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Butter im Kochtopf zerlassen und Bärlauch und Kartoffel hinzugeben.

Das Ganze mit Wasser auffüllen, würzen und bis zum Erreichen einer weichen Konsistenz dünsten.

Anschließend die Masse pürieren und nochmal abrundend würzen.

Tipp: Dekorieren Sie die Suppenteller jeweils mit etwas frischem, gehackten Bärlauch.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

