

BÄRLAUCHSUPPE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

8 dl Gemüsebouillon
500 g mehligkochende Kartoffeln, z.B. Désirée,
geschält, gewürfelt
1 dl Rahm
4 EL fein gehackter Bärlauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

1 EL fein gehackter Bärlauch
4 EL Rahm



ZUBEREITUNG

- 1 Bouillon und Kartoffeln aufkochen, 15-20 Minuten weich kochen, alles fein pürieren. Rahm dazugießen, aufkochen, Bärlauch daruntermischen, würzen.
- 2 Suppe in vorgewärmte Schüssel geben, garnieren.

KOCHTIPP



**Rahm. Aus bester
Schweizer Milch.**



Vertrauenswürdige Produktion