









Kartoffel - Bärlauch - Suppe

Zutaten:

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| 4 | Kartoffeln vorwiegend festkochend |
| 1 | Zwiebel |
| 1 El. | Rapsöl |
| $\frac{3}{4}$ | Gemüsebrühe |
| 1 El. | frischen Dill |
| 2 El. | Frischkäse |
| 3 Tassen | Bärlauch |
| etwas | Pfeffer |
| 1 Tl. | Zitronensaft |
| etwas | Kräutersalz |

Zubereitung:

-  Kartoffeln waschen schälen und würfeln
-  Zwiebeln häuten, halbieren und fein würfeln
-  In heißem Öl andünsten
-  Gemüsebrühe zugießen und 15 Minuten leicht kochen lassen.
-  Dill und Bärlauch fein schneiden, mit Frischkäse zur Suppe geben und mit dem Mixstab pürieren.
-  Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:



Suppe mit einem Dillzweig und gehacktem Bärlauch servieren



Gebrauchsanleitung vom Schnellmixstab beachten.



Die Suppe kann mit Sahne noch verfeinert werden.



Dazu passt eine Scheibe Vollkornbrot