



B E A N S

. w i r k o c h e n

Bärlauchsuppe

Rezept für 8 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

1.6 dl Gemüsebouillon
1000 g mehligkochende Kartoffeln,
z.B. Désirée, geschält, gewürfelt
2 dl Rahm
8 EL fein gehackter Bärlauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

2 EL fein gehackter Bärlauch
8 EL Rahm

1 Bouillon und Kartoffeln aufkochen,
15-20 Minuten weich kochen, alles fein
pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen,
Bärlauch darunter mischen, würzen.

2 Suppe in vorgewärmte Teller geben,
garnieren