

Kochen mit Boris



Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Personen

1	Kartoffel groß
400 g	Bärlauch
1 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1,5 L	Wasser
1	Suppenwürfel
60 ml	Schlagsahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskat



Zubereitung

1. Für die Bärlauchsuppe Kartoffel in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen.
2. Mit Wasser aufgießen, Suppenwürfel dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben, 2-3 Minuten kochen lassen.
4. Danach mit einem Pürierst und mit Schlagobers pürieren.