



© le menu

Kartoffelsuppe mit Bärlauch

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 8 dl Gemüsebouillon
- 500 g mehligkochende Kartoffeln, z. B. Désirée, geschält, gewürfelt
- 1,5 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 4 EL Bärlauch, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- Bärlauch, fein geschnitten, zum Garnieren

Zubereitung

Bouillon aufkochen, Kartoffeln begeben, zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Suppe fein pürieren. 2/3 des Rahms und Bärlauch dazumischen, würzen. Mit beiseitegestelltem Rahm und Bärlauch garnieren.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>