



Rezept Bärlauchsuppe mit Petersiliensahne

Zutaten Bärlauchsuppe mit Petersiliensahne und Croutons (für 4 Personen)

200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 2 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
 1 Knoblauchzehe
 100 g Bärlauchblätter
 200 g Sahne
 4 Stängel glatte Petersilie
 2 Scheiben Toastbrot
 2 EL Butter
 Salz & Pfeffer

Zubereitung Bärlauchsuppe mit Petersiliensahne und Croutons

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln
3. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, dann die Kartoffelraspel und 800 ml Wasser dazugeben
4. Den Knoblauch schälen und pressen und mit in den Topf geben
5. Kräftig umrühren und dann bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten köcheln lassen
6. Währenddessen den Bärlauch waschen und vorsichtig trocken schütteln. Die Blätter in Streifen schneiden
7. 2/3 der in Streifen geschnittenen Blätter kurz von Ablauf der 20 Minuten Garzeit in den Topf mit der Suppe geben und weitere 5 Minuten mitkochen lassen
8. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken
9. Das restliche Drittel der Bärlauchblätter und 4 Esslöffel Sahne unterrühren. Alles bei schwacher Hitze noch einmal 5 Minuten köcheln lassen
10. Für die Petersiliensahne die Petersilie waschen und trocken schütteln
11. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken
12. Die restliche Sahne halbsteif schlagen, in eine Schale füllen und die gehackte Petersilie darübergeben
13. Die Toastscheiben für die Croutons entrinden und in Würfel schneiden
14. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten
15. Die Suppe mit den Croutons bestreuen und zusammen mit der Petersiliensahne servieren