

Grün, was sonst? Rezept/Foto: Alnatura
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* März-April 2017

Frühlingskräutersuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,
2 EL Olivenöl, 250 g mehlig
kochende Kartoffeln, 200 ml
trockener Weißwein, 1 l klare
Gemüsebrühe, 1 Bund
Frühlingskräuter, z. B.
Schnittlauch, Bärlauch, Kerbel,
150 g Crème fraîche,
Meersalz, Pfeffer, Muskat



Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und mit dem Olivenöl in einem Topf 5 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Kartoffeln schälen, klein würfeln und ebenso in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Mit der klaren Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und 25 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Kräuter in der Zwischenzeit grob hacken und mit Crème fraîche nach Ende der Garzeit zur Suppe geben. Mit dem Mixstab pürieren und mit Meersalz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.