

Cremige Bärlauchsuppe mit Croûtons



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG

20 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 mehligere Erdäpfel (das sind ca. 200 g)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 750 ml Gemüsesuppe
- 100 g Bärlauch
- 1 EL Sauerrahm (das sind ca. 30 g)
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung

- 1 Erdäpfel schälen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl erhitzen und Zwiebeln kurz anrösten, Erdäpfel bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten mit anbraten. Mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 2 Vollkornbrot in kleine Würfel/Croûtons schneiden und in der geschmolzenen Butter knusprig anbraten. Croutons auskühlen lassen
- 3 Bärlauch waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden, etwas zur Garnierung aufheben. Bärlauch sowie Sauerrahm zur Suppe geben und fein pürieren. Suppe abschmecken, vom Herd nehmen und mit den restlichen Bärlauchstreifen und den Croûtons servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Suppe noch mit etwas geschlagenem Obers garnieren.