

## **Bärlauchsuppe**

### **Zutaten für 4 Personen:**

3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
300 g Kartoffeln  
40 g Butter  
800 ml Gemüsebrühe  
250 ml Sahne  
Salz - Pfeffer - Muskatnuss  
100 g Bärlauch  
2 TL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Alles in der heißen Butter andünsten. Gemüsebrühe und Sahne zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Bärlauch abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. 3/4 des Bärlauchs zur Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den restlichen Bärlauchstreifen garniert servieren.

**B on appé tit!**