

## Frühlingskartoffelsuppe mit Bärlauch

### Zutaten für 4 Portionen:

1,5 L Gemüsebrühe oder Wasser  
6 St. große Kartoffeln (mehlige)  
2 Bund Bärlauch, frisch  
5 Scheiben Toastbrot/ Vollkorntoast  
200 ml Milch oder Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker



### **Zubereitung:**

Gemüsebrühe aufsetzen. Währenddessen die 6 gewaschenen, geschälten und klein geschnittenen Kartoffel zugeben.

So lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Sahne kurz mitkochen. Dann alles mit dem Mixstab pürieren.

Anschließend wird der Bärlauch gewaschen und grob geschnitten. Vor dem Servieren in die Suppe tun, kurz mitkochen und pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Die Toastscheiben werden geröstet und anschließend in Würfel geschnitten, als Croutons oder im Ganzen mit serviert.

### **TIPP:**

Lassen Sie doch die Sahne weg, dann haben sie eine schöne pflanzliche Variante.