

Bärlauchsuppe

500 g Kartoffeln; 2 Schalotten, fein gehackt; 20 g Butter; $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe;
100g Bärlauch, in Streifen; 100 g Sahne; 100 g Creme fraiche; Salz; Pfeffer;
Bärlauchblüten und – beeren.

Kartoffeln würfeln und mit den Schalotten in Butter andünsten, mit Gemüsebrühe auffüllen.
Bärlauchblätter zugeben und 10 Minuten köcheln lassen, dann pürieren.
Sahne zufügen und würzen. Mit etwas Creme fraiche und Bärlauchblüten garnieren.