

Bärlauchsuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Semmeln	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	3 dag
Rama Cremefine zum Kochen	1/8 Liter
Bärlauchblätter	1 Pkg.

Zubereitung:

Bärlauch waschen, Stiele entfernen, in kochendem Salzwasser kurz überbrühen, abgießen und pürieren. Mehl in zerlassener Rama kurz anschwitzen, mit Suppe aufgießen, gemixten Bärlauch dazugeben und aufkochen.

Suppe würzen und mit Rama Cremefine verfeinern.

Semmelwürfel in etwas zerlassener Rama rösten, Suppe in Tellern anrichten und Semmelwürfel als Einlage in die Suppe streuen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-271-Baerlauchsuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at