



●SCHNELLE
LIEBLINGSSUPPE
mit Bärlauch Pesto

1 Gemüsezwiebel
1 halbe Salatgurke
4 mittelgrosse Kartoffeln
1 halbes Bund Schnittlauch
1 EL Bärlauchöl
4 EL Sahne- Schmelzkäse
1 Glas Gemüfefond
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
Meersalz
200 g Sahne
4 TL Creme Fraiche
1 halber Teelöffel BÄRLAUCH PESTO

Gemüsezwiebel abziehen, vierteln & in einem grossen Topf in erhitztem Bärlauch Öl dünsten bis sie glasig ist, dann mit Gemüfefond ablöschen & geschälte, gewaschene u. gewürfelte Kartoffeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln mit Flüssigkeit bedeckt sind, sollte das nicht der Fall sein einfach mit etwas Wasser auffüllen. Nun die gewaschene, ungeschälte Salatgurke in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Topf zu den Kartoffeln geben und weitere 15 Min. garen. Nun den Schmelzkäse hinzugeben und mit dem Zauberstab fein pürieren, mit Sahne auffüllen und mit Meersalz und Bärlauch Pesto würzen. Die Suppe sollte von zart- cremiger Konsistenz sein, sollte sie zu sämig sein, einfach noch ein wenig Wasser hinzufügen. Unter rühren langsam auf Servier-Temperatur bringen und nochmals abschmecken. Vor dem servieren auf jede Suppe einen Teelöffel glattgerührtes Creme Fraiche geben, mit Schnittlauchröllchen und evtl. mit Weissm Pfeffer aus der Mühle anrichten. Natürlich kann man diese Suppe auch noch mit Weißwein oder ein paar Croutons als Einlage verfeinern, doch ich finde, dass sie in Ihrer Einfachheit und Unkompliziertheit auch so überzeugt!