



Hauptspeise:	Bärlauchsuppe
Zutaten:	1.5 kg Kartoffeln gross 600 g Bärlauch 1.5 EL Olivenöl 3 Zwiebeln 1.5 Knoblauchzehe 1.5 L Wasser 1.5 Suppenwürfel 90 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer, Muskat
Zubereitung: Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen. Mit Wasser aufgiessen, Suppenwürfel dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben. 2 – 3 Minuten kochen lassen. Danach mit einem Pürierstab und mit Schlagsahne pürieren.	