

Bärlauchsuppe mit Flusskrebsen

Zutaten:

200-300 g Bärlauch
2 mehlig Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 EL Öl
½ Liter Gemüsebrühe
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
Flusskrebse

So geht's:

Die Zwiebeln klein schneiden, die Kartoffel klein würfeln, Bärlauch waschen und ebenso klein schneiden und im Öl andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten kochen lassen. Alles pürieren, Sahne dazu, abschmecken und mit Flusskrebsen servieren.

Guten Appetit!