

Kräutercremesuppe mit Croutons

Zutaten:

250 g Kräuter (Kerbel, Petersilie, Dill, Brennessel, Sauerampfer, Löwenzahn, Pimpinell, Schafgarbe, Bärlauch)

1 Zwiebel

1 Kartoffel

50 g Butter

50 g Dinkelmehl

1 l Gemüsebrühe

1 Eigelb

2 EL Sahne

Kräutersalz

frisch gemahlener Pfeffer

So geht's:

Butter erwärmen, feingehackte Zwiebel darin glasig dünsten, die Kräuter klein schneiden und kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben und die Gemüsebrühe dazugeben. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen. Durchpürieren und wenn man die Suppe besonders fein haben möchte, dann durch ein Sieb streichen. Eidotter und Sahne verquirlen, dazugeben, abschmecken und mit gerösteten Brotwürfel servieren.

Guten Appetit!