

REZEPT

„Gänseblümchensuppe“

IHR BRAUCHT:

- 500g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Eßl. Butter
- 1 Liter Wasser oder Brühe
- 1/2 Becher Crème Fraiche
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss
- eine Handvoll Gänseblümchen

Die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten beiseitelegen.

Zwiebeln schälen und zerkleinern und in einem Topf mit Butter anbraten.

Dann gib die Kartoffeln hinzu und lösche mit Brühe oder Wasser ab.

Nach 15-20 Min. Kochzeit nimmst du den Topf vom Herd und würzt die Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat, gibst noch Crème Fraiche hinzu und pürierst die ganze Suppe.

Nun können die geputzten Gänseblümchen hinzu, also nur die Blütenköpfchen.

Viel Spaß beim Genießen