

Bärlauchsuppe

Für 4 Personen

1	Zwiebel	schälen, hacken
1	Knoblauchzehe	schälen, hacken
40 g	Butter	in einer Pfanne zergehen lassen, Zwiebel & Knoblauch begeben
2 dl	Weisswein	begeben, um 2/3 reduzieren
8 dl	Gemüsebouillon	begeben und aufkochen
4 dl	Rahm	begeben und 10min kochen
70 g	Bärlauch	begeben
100 g	Spinat	begeben und in einem Standmixer mixen, durch ein Sieb passieren, aufkochen
	Salz und Pfeffer	würzen
1 dl	Rahm	schlagen
10 g	Bärlauch	in feine Streifen schneiden und mit dem Rahm am Schluss auf der Suppe garnieren und servieren

Wichtig: Suppe vor dem Mixen leicht abkühlen lassen.