

Rezeptempfehlung zum Monat April

Bärlauchsuppe

Zutaten: 1 große mehligkochende Kartoffel
150 g. Bärlauch
1 Zwiebel
1 El. Butter
½ l. Gemüsebrühe
200 g. Sahne
Salz, Pfeffer
40 g. geriebenen Käse
od. Schmelzkäse

Die Kartoffel gar kochen. Abgießen, pellen und in Würfel schneiden.

Bärlauch putzen, waschen und fein hacken.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Gemüsebrühe und die Sahne angießen.

Die Kartoffelwürfel in die Brühe geben. Den gehackten Bärlauch hinzufügen. Die Suppe am besten mit dem Stabmixer oder portionsweise im Mixer

möglichst fein pürieren. Die Suppe aufkochen lassen den Käse darin schmelzen

lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. Zusätzlich mit etwas hellem Soßenbinder binden.

Die Suppe in Teller verteilen und evtl. mit etwas geriebenen Käse bestreuen

Bärlauchquark

250g Quark

Milch oder Sahne

Bärlauchblätter

1 hartgekochtes Ei

Kräutersalz, Pfeffer

Quark mit Milch od. Sahne glattrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, kleingeschnittenen Bärlauch und Ei untermischen.

Guten Appetit

wünscht

Familie Schierenbeck

Internet: www.hofladen-schierenbeck.de