

KARTOFFELN-BÄRLAUCH SUPPE

Zutaten

- 8dl Gemüsebouillon
- 500g mehligkochende Kartoffeln, gewürfelt
- 1dl Rahm
- 4 EL [Bärlauch, geschnitten](#)
- 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zutaten (Garnitur)

- 4 EL [Bärlauch geschnitten](#)
- 4 EL Rahm

Bouillon und Kartoffeln aufkochen, 15-20 Minuten weich kochen, alles fein pürieren. Rahm dazugießen, aufkochen, Bärlauch daruntermischen, würzen.

Suppe in vorgewärmte Schüssel geben, garnieren.

La Cucina

