

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|---------|-----------------------|
| 1 | fein gehackte Zwiebel |
| 20 g | Butter |
| 500 ml | Gemüsesuppe |
| 1 Bund | Bärlauchblatt |
| 1 Bund | Spinatblatt |
| 250 g | Schlagobers |
| 1 EL | Erdäpfelstärke |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |

Mein persönlicher Tipp

Mir frisch gerösteten, knusprigen Knoblauchcroûtons als Einlage servieren.:

Christa Jöchlänger

Seminarbäuerin im Bezirk Gänserndorf

Bärlauch-Spinat-Cremesuppe

Zubereitung

- Zwiebel schälen, fein hacken und in einem heißen Topf mit etwas Butter goldbraun anschwitzen, mit dem Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen.
- Bärlauch und Spinatblätter säubern, fein schneiden, in die Suppe geben und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.
- Das Schlagobers mit der Stärke verrühren und in die Suppe mengen. Kurz aufkochen lassen, mit dem Mixstab die Suppe cremig pürieren und gut abschmecken.

