

Bärlauchcremesuppe



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kalorienarm 250 ml hat nur ca. 60Kalorien, wenn man den Knusperspeck weglässt und sehr leicht in der CC zu machen.

Zutaten:

für 4 Portionen

1 große mehligte Kartoffel

400 g Bärlauch

1 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1l Brühe

100 ml Schlagobers/Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Optional: Speck

Zubereitung:

Für die Bärlauchsuppe Kartoffel in Würfel schneiden, Zwiebel, Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen (Kochrührelement, 140 Grad/Rührintervall 3).



Mit Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen (knapp unter 100 Grad).



Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben, 2-3 Minuten kochen lassen.



Danach mit einem Pürierstab und mit Schlagobers pürieren.



Optional: Mit Knusperspeck

