Brennnesselsuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Saison: Frühling Für: 4 Personen

Zutaten

1	kleine Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
100 G	Brennnesselblätter
50 G	Butter
20 G	Mehl
500 ML	Obers
1 L	fertige Gemüsebrühe
1 SCHUSS	trockener Weißwein
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter ohne Farbe leicht anrösten.
2. Mit Mehl stauben und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit der Gemüsesuppe und Obers aufgießen.
4. 20 Minuten bei kleiner Flamme leicht köcheln.
5. Gewaschene Brennnesselblätter dazugeben, kurz aufkochen und mit dem Stabmixer durchmixen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe kann auch mit Spitzwegerich – dann schmeckt sie ähnlich wie Champignonsuppe –, Giersch oder anderen Kräutern zubereitet werden.“