

© Nicole Leitner

Dauer: Schnell
Kategorie: Suppen
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

130 G	Gänseblümchen - Blüten und Blätter
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
700 ML	Wasser
	Suppengewürz nach Geschmack
1 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Salz

Zubereitung

- 1. Die Blüten und jungen Blätter gut waschen, abtropfen lassen und klein hacken.
- 2. Butter in einem Topf verflüssigen und mit Mehl binden.
- 3. Mit Wasser aufgießen. Gänseblümchen mit dem Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen.
- 4. Die Suppe mit (selbstgemachter) Suppenwürze, Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Schlagobers in die Suppe einrühren.
- 6. Nochmals einige Minuten köcheln lassen und noch einmal abschmecken.