9-Kräuter-Suppe

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

Zutaten

2	Zwiebel
JE 1 HANDVOLL	der Neunkräuter
	Radieschen
1 EL	Öl
1,5 L	Wasser
3	Erdäpfel
150 ML	Schlagobers
	Kräutersalz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel fein hacken.
2. Auswahl an Neun verschiedene Wildkräuter wie z.B.: Bärlauch, Löwenzahn, Brennessel, Schafgarbe, Spitzwegerich, Brunnenkresse, Vogelmiere, Sauerampfer, Girsch oder auch klassische Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckl grob schneiden.
3. Die Radieschen für die Garnitur klein schneiden.
4. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
5. Feingehackten Zwiebel in Öl anbraten, mit Wasser aufgießen und die Kartoffelwürfel darin weich kochen.
6. Nach gut Minuten die Kräuter zugeben.
7. Die Suppe noch 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.
8. Suppe pürieren und mit dem Obers abrunden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Suppe in Schüsseln füllen und mit Radieschen garnieren.