



**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Suppen Vegetarisch

**Saison:** Frühling Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

### Fanzosenkrautsuppe

1 Zwiebel

2 EL Rapsöl

300 G mehlig Erdäpfel

1 Karotte

1 L Gemüsesuppe

3  
HANDVOLL junges Franzosenkraut

---

2 EL	Sauerrahm
------	-----------

---

Salz
------

---

Pfeffer und geriebene Muskatnuss
----------------------------------

---

etwas Zitronensaft
--------------------

---

## Goldwürfel

---

2	
SCHEIBEN	Weißbrot

---

1	Eidotter
---	----------

---

etwas Schlagobers
-------------------

---

1 PRISE	Salz
---------	------

---

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln klein würfelig schneiden, und mit etwas Salz, in Öl leicht anrösten.
2. Die würfelig geschnittenen Erdäpfel und Karotten dazugeben, und alles nochmals leicht anrösten.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen.
4. Nun das gewaschene, trocken getupfte und geschnittene Franzosenkraut hinzufügen und die Suppe kurz aufkochen.
5. In die nicht mehr kochende Suppe, Sauerrahm hinzu geben, und mit dem Mixstab pürieren.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
7. Für die Goldaugen Schlagobers mit dem Eidotter versprudeln und die Brotwürfel darin wenden, und in einer Pfanne trocken rösten.
8. Die Suppe mit den Brotwürfeln, einer Schlagobershaube und einigen Blüten des Franzosenkrautes, anrichten.

