



Dauer: Schnell
Kategorie: Suppen Vegetarisch
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Peter Gnaiger

Zutaten

4	Jungzwiebeln
4	(Früh-)Erdäpfel
1 EL	Sonnenblumenöl
2 HANDVOLL	

Frühlingskräuter nach Belieben: Brennnessel, Giersch, Rotkleeblätter, Ackerstiefmütterchen, Käsepappel, Schafgarbe,

etc. ...

250 ML Milch

250 ML Schlagobers

 Salz
Pfeffer und Suppenwürze

Zubereitung

- 1. Jungzwiebel schneiden, und in Öl anschwitzen.
- 2. Die Frühkartoffeln gut waschen, grob schneiden und kurz mitrösten.
- 3. Mit Wasser aufgießen, Suppenwürze nach Geschmack dazugeben und köcheln lassen.
- 4. Die Frühlingskräuter waschen, grobe Stängel entfernen und fein hacken.
- 5. Wenn die Erdäpfel weichgekocht sind, kommen gut 3/4 der Kräuter und das Milch-Obers-Gemisch dazu.
- 6. Noch einmal kurz aufkochen lassen, und fein pürieren.
- 7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8. Zum Schluss die restlichen Kräuter dazugeben.