

Bärlaucheremesuppe

Zutaten:

- 100g Bärlauch
 - 2 Zwiebeln
 - ¼ Stück Sellerie
 - 3 EL Butter
 - 1 l Milch
 - 1 l Sahne
 - Salz, Pfeffer
 - ¼ l Weißwein
-
- 4 Scheiben Vollkornbrot
 - 3 EL Butter

Zubereitung:

1. Bärlauch von den Stielen befreien und blanchieren.
2. Vollkornbrot in Würfel schneiden und in der Butter anbraten.
3. Zwiebel und Sellerie kleinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.
5. Mit Milch und Sahne aufgießen und ½ Stunde köcheln lassen.
Dann den Bärlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Gut mixen und durch ein Sieb passieren.
7. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen lassen und mit einem Pürierstab aufschäumen.



STAR DER WOCHE:

PAPRIKA

Viel Kalium

Hoher Magnesiumgehalt

Große Menge an Zink

Reich an Vitamin C

Quelle: <https://bit.ly/3eju9WI>

— — —
Neu im Sortiment:

Paprika und Spitzpaprika aus
Nürnberg 😊



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr
Donnerstag 14 – 18 Uhr
Freitag 14 – 18 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Freisinger Hof, München
Rezeptquelle: Freisinger Hof, München