




DV COOL  
KOCHT!

## Bärlauchcremesuppe mit Croutons

---

 für 4 Personen

### Zutaten

- 2 Schalotte
- 2 Knoblauchzehe
- 110 g Butter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Kleine Kartoffel
- 300 ml Schlagrahm
- 1 Bund Bärlauch (gekauft oder selbst gepflückt 😊)
- 50 g Saure Sahne
- 2 Scheiben Toastbrot
- Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung

Schalotten klein schneiden, Knoblauch schälen und klein hacken. Kartoffel schälen und in Stücke schneiden.

Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe in 30g Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Brühe auffüllen, Kartoffel dazu geben und garkochen.

Toast in gleich große Würfel schneiden, mit der restlichen Butter, der Schalotte und dem Knoblauch in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Croutons auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen und salzen.

Bärlauch waschen, klein schneiden und mit dem Schlagrahm in den Topf dazu geben. Kurz aufkochen, saure Sahne hinzufügen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Pürieren, bis die Suppe schön schaumig ist.