

# Bärlauchsuppe

---

200 g Bärlauch (kleingeschnitten), Butter, 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1 Becher Frischkäse,  
100 g Sahne

Den Bärlauch in Butter andünsten und danach mit der Gemüsebrühe auffüllen. Den Frischkäse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Sahne verfeinern. Vor dem Servieren feingehackten Bärlauch über die Suppe streuen.

Kochzeit: ca. 15 Minuten.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!