

## CREMIGE KARTOFFELSUPPE MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Kartoffeln  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 l Gemüsebrühe  
100 ml Schlagobers  
Etwas Butter zum Andünsten  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer  
Etwas Zitronensaft  
Verschiedene Wildkräuter: z.B. Bärlauch, Löwenzahn,  
Giersch, Brennnessel, Gundelrebe u. Ä.



### Zubereitung:

Für die Suppe die Kartoffeln grob, die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Salzen, pfeffern, die Brühe angießen, aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren, das Obers zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Für die Einlage die gehackten Kräuter zur Suppe geben und noch einmal aufwallen lassen.

Für den Kräuterschaum das Schlagobers steif schlagen. 3 EL Kräuter unter das Obers heben.

Die Suppe auf den Tellern anrichten, jeweils einen Esslöffel von dem Kräuterschaum in die Mitte geben.



**GUTES GELINGEN!**