

# Bärlauch-Suppe

## Zutaten für 2 Personen

- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 50g Bärlauch
- 3 Kartoffeln
- 350ml Gemüsebrühe
- 100ml Weißwein
- 250ml Milch
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Bärlauch waschen. Die Stiele abtrennen. Zwiebel würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel andünsten. Die Stiele des Bärlauchs zerkleinern und kurz mitdünsten. Kartoffeln zugeben. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen.

Dann die Milch und die grob zerkleinerten Bärlauchblätter zugeben und die Suppe erneut aufkochen lassen. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.