



Unkrautsuppe mit Bärlauch-Crostini

Zutaten für 4 Personen	40 g	Butter
	50 g	Zwiebeln, gehackt
	50 g	Mehl
	1 dl	Weisswein
	1 l	Gemüse- oder Rindsbouillon
	2 dl	Rahm
		Salz, Pfeffer
	40 g	Spinat, gehackt, blanchiert
	40 g	Bärlauch, ohne Stiel, fein gehackt
	10 g	Kerbel, fein gehackt
	10 g	Sauerampfer, fein gehackt
	10 g	Brennnesseln, fein gehackt
	20 g	Petersilie, gehackt
	50 dl	Rahm für Rosetten

Zubereitung

Butter in eine Pfanne geben und mit den Zwiebeln gut dünsten, mit Mehl bestäuben, umrühren und mit Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazugeben und ungefähr 15 Minuten leise kochen lassen, Rahm begeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm für die Rosetten aufschlagen. Die Parsette-Scheiben mit der Bärlauchpaste bestreichen und im Backofen auf einem Backblech rösten. Als Variante können auch Toastbrot-scheiben in Würfel geschnitten und zusammen mit der Bärlauchpaste in einer Lyonerpfanne geröstet werden. Spinat und die fein gehackten Kräuter in die Suppe einrühren und mit einem Stabmixer fein mixen. Suppe nicht mehr kochen lassen, sofort in Tassen oder Teller verteilen, Rahmrosetten aufdressieren und zusammen mit den warmen Bärlauch-Crostini servieren!



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch