

Bärlauch-Cremesuppe

mit Thymian-Croûtons & Pinienkernen



Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten
600g Erdäpfel, mehlig
100ml Weißwein zum Ablöschen
50g Bärlauch
40g Butter + etwas für die Croûtons
800ml Gemüsefond
200ml Schlagobers
1 Scheibe Schwarzbrot
10g Thymian, frisch
20g Pinienkerne
Meersalz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffelstücke hinzufügen, kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond einrühren und 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.
3. Bärlauch waschen, klein schneiden und am Ende der Kochzeit für 2 Min. in die Suppe geben. Mit Schlagobers auf-gießen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Während die Suppe köchelt, Schwarz-brot für die Croûtons in Würfel schneiden oder in Stücke zupfen und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, bis sie knusprig sind. Ein paar Thymianzweige und die Pinienkerne mitrösten.
5. Bärlauchsuppe mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, mit Croûtons und Pinienkernen garniert servieren.

25min Hobbykoch