

Wildkräutersuppe

Frische, wilde Kräuter in einer himmlischen Suppe vereint.

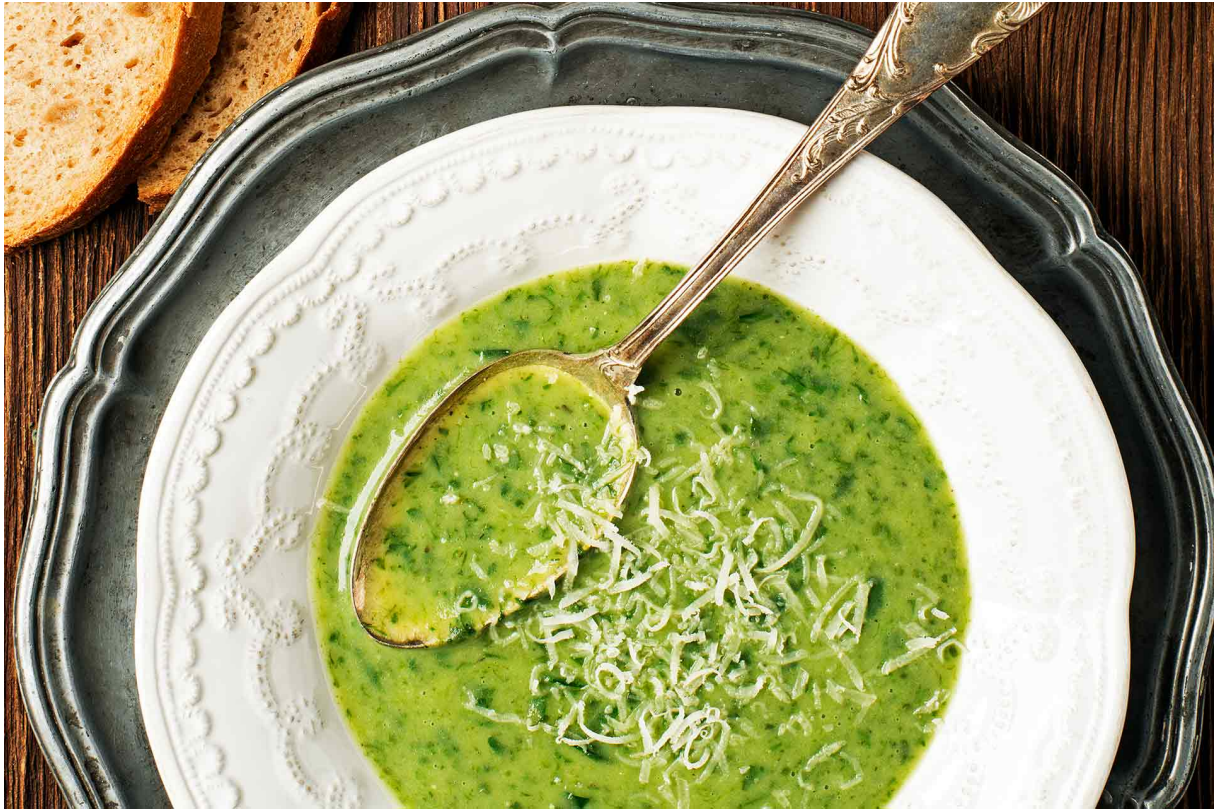
Bärlauch und Brunnenkresse geben dieser Suppe den besonderen Geschmack. Eine wunderbare Wildkräutersuppe mit frischen Kräutern und Zwiebeln. Ein perfektes Mittags- oder leichtes Abendessen.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 500 g Broccoli
- 600 ml Gemüsebrühe
- je 1 Bd. Bärlauch und Brunnenkresse
- 3 Scheiben Vollkornbrot
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel hacken und in 1 EL Öl glasig dünsten. Broccoli in Röschen teilen, Stiel in Stücke schneiden. Zur Zwiebel geben und kurz mit dünsten. Gemüsebrühe angießen und etwa 10 Min köcheln lassen.
- Wildkräuter (bis auf je 4 Stiele zur Deko) fein hacken. Die Hälfte davon zur Suppe geben. Suppe fein pürieren.
- Vollkornbrot würfeln und im restlichen Öl kross anbraten.
- Suppe mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mit Croutons und Kräuterstielen garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wildkraeutersuppe/>