

Bärlauchsuppe aus dem Thermomix®



© Bärlauchsuppe - Rezepte mit Herz

🕒
30 Min.

👨‍🍳
leicht

👤
4

Die Suppe gehört zu den Top 3 Bärlauch-Rezepten

Die Petersilienwurzel gibt der Suppe ein ganz besonders feine Note.

Wenn ihr Petersilienwurzel übrig habt einfach gewaschen und in Scheiben geschnitten einfrieren.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	30 g	Butter
<input type="checkbox"/>	100 g	Petersilienwurzel
<input type="checkbox"/>	100 g	Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	1	Bund Bärlauch (ca. 35-40 g)
<input type="checkbox"/>	800 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2 TL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	200 g	Sahne
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1-2 TL	Zitrone
<input type="checkbox"/>	20 g	Croûtons für das Topping

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, vierteln, 5 Sek./Stufe 5 mixen.
2. Zwiebelmasse mit dem Spatel herunterschieben, 20 g Butter hinzugeben, 2 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.
3. Petersilienwurzel und Kartoffeln waschen und vierteln. Bärlauch waschen, trocknen, grob schneiden (Für die Deko 2 Blätter bei Seite legen und fein schneiden). Alles in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 mixen. Masse herunterschieben und 3 Min./100°C/Stufe 1 dünsten.
4. Wasser, Gemüsebrühepaste oder -pulver zugeben, 15 Min./100 °C/ Stufe 1 kochen.
5. 180 g Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und aufsteigend 45 Sek./Stufe 8 pürieren.
6. Croûtons in einer beschichteten Pfanne mit 10 g Butter knusprig braten. Die Suppe mit einem Spritzer Sahne, Croûtons und klein geschnittenem Bärlauch servieren.