

# Frühlings-Kräutersuppe

Dauer: Schnell    Kategorie: Suppen Vegetarisch    Saison: Frühling    Für: 4 Personen



## Zutaten

.....  
4                    Jungzwiebeln  
.....

4                    (Früh-)Erdäpfel  
.....

1 EL                Sonnenblumenöl  
.....

2  
HANDVOLL

Frühlingskräuter nach Belieben: Brennnessel, Giersch, Rotkleeblätter,  
Ackerstiefmütterchen, Käsepappel, Schafgarbe, etc. ...  
.....

250 ML            Milch  
.....

250 ML            Schlagobers  
.....

.....  
Salz  
.....

.....  
Pfeffer und Suppenwürze  
.....

## Zubereitung

1. Jungzwiebel schneiden, und in Öl anschwitzen.
2. Die Frühkartoffeln gut waschen, grob schneiden und kurz mitrösten.
3. Mit Wasser aufgießen, Suppenwürze nach Geschmack dazugeben und köcheln lassen.
4. Die Frühlingskräuter waschen, grobe Stängel entfernen und fein hacken.
5. Wenn die Erdäpfel weichgekocht sind, kommen gut 3/4 der Kräuter und das Milch-Obers-Gemisch dazu.
6. Noch einmal kurz aufkochen lassen, und fein pürieren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Zum Schluss die restlichen Kräuter dazugeben.