

Brennnessel-Frühlingsuppe

Zutaten

1 Zwiebel, fein gehackt
etwas Olivenöl
2 - 3 mehligkochende Kartoffeln (ca. 300 g),
in Würfel geschnitten
0.5 dl Noilly Prat zum Ablöschen
60 – 80 g Brennnesselkraut
8 dl Wasser
1 - 2 dl Halbrahm
Salz, Galgant und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffelwürfel beifügen und mit Salz, Pfeffer und Galgant würzen. Noilly Prat dazugeben, kurz einkochen. 3 dl Wasser dazugiessen. Kartoffeln während ca. 25 Minuten weichkochen.

Die gewaschene Brennnessel in den Topf geben und mit 5 dl Wasser aufgiessen. Kurz weiterköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Galgant abschmecken. 1 bis 2 dl Halbrahm dazugeben und pürieren. Mit Gänseblümchen garnieren.

Als Variante mit gerösteten Brotwürfeln oder gebratene Löwenzahnnospen garnieren.

En Quete

