

## Kartoffel-Bärlauchsuppe

### Zutaten

Für 4 Personen

8 dl Gemüsebouillon  
500 g mehligkochende Kartoffeln, gewürfelt  
1 dl Rahm  
4 EL fein gehackter Bärlauch  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

1 EL fein gehackter Bärlauch  
4 EL Rahm



### Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 30 Minuten

1. Bouillon und Kartoffeln aufkochen, 15-20 Minuten weich kochen, alles fein pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen, Bärlauch daruntermischen, würzen.
2. Suppe in vorgewärmte Schüssel geben, garnieren.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 256 kcal, 5g Eiweiss, 16g Fett, 24g Kohlenhydrate.