Gänseblümchensuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

130 G	Gänseblümchen - Blüten und Blätter
1 TL	Butter
1 EL	Mehl
700 ML	Wasser
	Suppengewürz nach Geschmack
1 PRISE	Pfeffer
1 PRISE	Salz
	Schlagobers nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Blüten und jungen Blätter gut waschen, abtropfen lassen und klein hacken.
2. Butter in einem Topf verflüssigen und mit Mehl binden.
3. Mit Wasser aufgießen. Gänseblümchen mit dem Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe mit (selbstgemachter) Suppenwürze, Salz und Pfeffer würzen.
5. Schlagobers in die Suppe einrühren.
6. Nochmals einige Minuten köcheln lassen und noch einmal abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN