

Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Frühling

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Nicole Leitner

.....

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.