



REZEPT

SPITZWEGERICHSUPPE

ZUTATEN

60 g Butter
1 Zwiebel
Knoblauch
60 g Mehl
0,5 l Gemüsebrühe
0,5 l Sahne
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Handvoll Liebstöckel-Blätter
2 Handvoll Spitzwegerich-Blätter
1 Handvoll Speckwürfel
Gänseblümchen (Deko)

ZUBEREITUNG

- 01 Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Mehl stäuben und mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen.
- 02 Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die kleingehackten Liebstöckelblätter kurz mitkochen.
- 03 In einer Pfanne Speckwürfel anbraten und den klein geschnittenen Spitzwegerich kurz mitbraten.
- 04 Alles zur Suppe geben und zum Schluss mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- 05 Als Deko noch etwas Gänseblümchen-Blüten darüber geben.



ICH WÜNSCHE GUTEN APPETIT

Maria Stadler, Ernährungsberaterin