



Bärlauchsuppe

Zubereitung

Schalotten in BONA Pflanzenöl gut anschwitzen und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Die Hitze etwas reduzieren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Einige Bärlauchblätter zur Seite legen.

Den restlichen Bärlauch hinzugeben und ca. 10 Min. kochen lassen. Danach etwas würzen, den Obers dazugeben und einkochen lassen.

Anschließend Maizena mit etwas Wasser anrühren, dazugeben und nochmals etwas aufkochen lassen. Danach gut mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Kurz vor dem Anrichten die beiseite gelegten Blätter fein schneiden und mit etwas geschlagenem Obers vermengen und zu der Suppe dazugeben. Das ganze nochmals mit dem Mixer aufschäumen und abschmecken.

Für einen besonders würzigen Geschmack, einfach 2 EL BONA Knoblauchöl hinzugeben und die Suppe ist angerichtet.

Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Magdalena Schneemann.

Zutaten

- 100 g Bärlauch
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 3 EL BONA Pflanzenöl
- 2 EL BONA Knoblauchöl
- ¼ l Gemüsebrühe
- 1/8 l Weißwein
- 1/8 l Obers
- ½ EL Maizena
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss