

Ach du grüne Neune oder Gründonnerstagssuppe

Du brauchst:

Ca.1 Kilo Kartoffeln
Gemüsebrühe
2 Hände voll Wildkräuter

Brennnessel
Giersch
Bärlauch
Waldschaumkraut
Scharbockskraut
Löwenzahn
Spitzwegerich
Schafgarbe
Spitzwegerich

Los gehts:

Zunächst die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
Die Kartoffeln mit Gemüsebrühe bedecken und gar kochen.
Die Wildkräuter waschen, trocknen oder abtupfen und in die Suppe geben.
Ein Spritzer Zitrone dazu geben.
Die Suppe nun pürrieren, sodass sie schön cremig wird.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Du kannst die Kräuter
auch austauschen. Je
nachdem was gerade
wächst!

Du kannst die Suppe beliebig verfeinern. Mit einem Schuss Sahne, mit Croutons oder gehackten Nüssen.

Lass es dir schmecken.
Guten Appetit!







