



Schafgarbencremesuppe (Wildkräutersuppe)

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

Blüten von 1 Schafgarbenblütendolde
2 EL fein gehackte Schafgarbenblätter
5 Blätter klein geschnittenen Spitzwegerich
(man kann auch Löwenzahnblätter verwenden)
3 Blätter klein geschnittenen Frauenmantel
5 Blätter Brennessel klein geschnitten
1 Zwiebel gewürfelt
2 EL Butter
1 L Fleisch oder Gemüsesuppe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
1 Eigelb
200 ml süße Sahne

Zubereitung:

Zwiebel in der Butter glasig dünsten, Schafgarbenblätter, Spitzwegerich, Frauenmantelblätter und Brennesselblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Mit 200 ml Fleisch- oder Gemüsesuppe ablöschen und 1 x kurz aufkochen lassen, mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann den Rest der Suppe dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sahne mit Ei und Eigelb mischen und mit einem Schneebesen in der Suppe verrühren. Ohne Aufkochen die Suppe servieren.

Mein Serviervorschlag:

Mit gerösteten Weißbrotwürfeln und kleine Teile von der Schafgarbenblüte dekorieren.