

# BRENNNESSEL- CRÈMESUPPE

8  
Portionen  
**40 Min.**  
Vor- /Zubereitung



Vorspeise

Dies und noch weitere Rezepte des LBV  
gibt es auf [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch)

LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**



# BRENNESSEL CRÈMESUPPE

## ZUTATEN

- 100 g junge Brennnesseln, ab gespült, gehackt (alternativ kann auch Spinat verwendet werden)
- 500 g mehlig e Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1.4 L Fleischbouillon
- 2 dl Vollrahm
- 4 EL junge Brennnesseln, ab gespült, gehackt als Dekoration

## ZUBEREITUNG

Brennnesseln, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in eine Pfanne geben. Bouillon begeben, 30 Min. kochen lassen.

Suppe kurz mit dem Stabmixer mixen. Den Rahm begeben und abschmecken. Die Brennnesseln in die Suppe streuen und sofort servieren.

8

Positionen

40 Min.

Vor- /Zubereitung

