



Wildkräutersuppe

Mit dem besonderen Geschmack (von Didi Maier)

Anleitung

1. Jungzwiebel klein schneiden. SalzburgMilch Teebutter oder Olivenöl in einen Topf geben und die Jungzwiebel kurz anschwitzen, mit Wasser (oder Rindsuppe) und SalzburgMilch Schlagobers aufgießen, dann einmal aufkochen.
2. Geschälte, klein geschnittene Kartoffeln dazugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. Spinat und Wildkräuter gut waschen, abtropfen lassen und zur Suppe geben. Anstelle der Wildkräuter können auch Wiesenkräuter, wie Brennnessel, Schafgarbe und Petersilienkerbel verwendet werden.
3. Etwa 5 - 6 Minuten kochen lassen, fein pürieren und mit etwas Kräutersalz abschmecken.

TIPP: Etwas Knäckebrötchen mit Kräutern und Topfenflocken zur Suppe servieren.

Benötigte Zutaten

500 ml	Wasser (ev. Rindsuppe oder Gemüsefond)
200 ml	Premium Schlagobers
100 g	mehlige Kartoffeln
200 g	Spinat (frisch)
100 g	Wildkräuter
2 EL	Premium Teebutter
1	Jungzwiebel
	Kräutersalz zum Abschmecken

Salzburger Köche
Salzburger Köche