



# FRÜHLINGSKRÄUTER-SUPPE

Endlich, der Frühling steht vor der Tür! Startet in den Lenz mit einer Frühlingskräuter-Suppe à la Etelser mit frischen Kräutern und Kochkäse.

## ZUTATEN

Für 2 - 4 Personen

Frühlingskräuter, jeweils eine Handvoll (z. B. Brennnessel, Giersch, Kerbel, Löwenzahn, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Spitzwegerich, Pimpinelle, Vogelmiere, Bärlauch)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 l Gemüsebrühe

2 mehlig kochende Kartoffeln

1 EL Butter

1 EL Öl

100 - 200g Kochkäse nach Belieben



## ZUBEREITUNG

1

Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauchzehe und geschälte Kartoffeln sehr fein würfeln. Kräuter waschen und grob hacken oder kurz in den Mixer geben. Es soll kein Püree entstehen!

2

Butter und Öl in einem Topf nicht zu heiß werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffelwürfelchen zugeben und anschwitzen. Gemüsebrühe aufgießen, bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

3

100 g Kochkäse einrühren. Gehackte Kräuter zugeben, unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn gewünscht, noch etwas mehr Kochkäse einrühren.

## MEINE NOTIZEN

---

---

---

---