

Brennnesselsuppe

Zutaten:

400 g	Brennnesseln, junge Blätter, gewaschen
3	Zwiebel(n), rote, gehackt
1	Kartoffel(n), geschält und gewürfelt
800 ml	Wasser, kaltes
1	Gemüsebrühwürfel
	Salz und Pfeffer
	Crème fraîche, nach Belieben
3 Scheibe/n	Brot(e), für Croûtons
etwas	Butter, für Suppe und Croûtons

Zubereitung

□ Arbeitszeit ca. 15 Minuten □ Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Etwas Butter in einem Suppentopf zerlassen, die Zwiebeln dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten anschwitzen. Die Brennnesseln in den Topf geben und eine Minute mit anschwitzen. Die gewürfelte Kartoffel hineingeben und mit dem kalten Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel gar sind. Die Suppe mit dem Schneidestab oder im Mixer fein pürieren. Mit Gemüsebrühwürfel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot würfeln. Das Brot unter häufigem Wenden braten, bis es goldbraun und knusprig ist.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren und jeweils mit ein paar Croûtons und einem Klecks Crème fraîche garnieren.

