



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Kresse
1 Bund	Schnittlauch
	Thymian (frisch)
	Rosmarin (frisch)
	Basilikum (frisch)
	Bärlauch (frisch)
	Spinat (frisch)
	Radieschen-Sprossen
	Gänseblümchen
1	Zwiebel
2	Kartoffeln
1/2 Becher	Premium Schlagobers (oder Milch)
1 l	Gemüsesuppe
etwas	Fett (zum Anrösten)
2 EL	Mehl (zum Stauben)
	Salz, Pfeffer

Neun-Kräuter-Suppe

Im Original werden in der Suppe frische Wiesenkräuter verkocht wie zum Beispiel Scharbockskraut, Brennnessel, Giersch, Vogelmiere, Gundelrebe, Sauerampfer, Spitzwegerich, Löwenzahnblättern, Taubnesseln, Gänseblümchen oder auch das Wiesenschaumkraut.

Anleitung

1. Zwiebel, Kartoffeln und Kräuter klein schneiden.
2. In etwas Fett Zwiebeln und Kartoffeln anrösten.
3. Mit Mehl stauben und mit Suppe und Schlagobers (oder auch Milch) aufgießen.
4. Das Gemüse weichkochen lassen – die Kräuter dazugeben und kurz mitkochen lassen.
5. Zum Schluss die Suppe gut pürieren und abschmecken.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten