

Brennnessel Suppe



Zutaten:

- ❖ 250g Brennnessel
- ❖ 1 Stk Zwiebel
- ❖ 1 Stk Kartoffel
- ❖ Etwas Butter
- ❖ ½ L Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. die Brennnesselblätter waschen und fein hacken. Dann die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und fein würfeln.
2. Die Zwiebel in der Butter andünsten, dann die Brennnesselblätter dazugeben und einige Minuten garen. Die Suppe und die Kartoffeln zugeben. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Nun die Suppe fein pürieren.

Gutes Gelingen!