

Kochen

Lilian Franz

Donnerstag, den 14.04.2022

Grüne Neune

Zutaten:

Zwei Hände voll der beschriebenen, gemischten Kräuter wie Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Gundermann, Sauerampfer, Schafgarbe, Spitzwegerich, Vogelmilch, Wiesenlabkraut

1 Zwiebel

Olivenöl

500 ml Gemüsebrühe

1 Kartoffel und/oder Pastinakenwurzel in Würfel geschnitten

1 Becher flüssige Sahne (maximal 1 Becher)

1 Becher Saure Sahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Gänseblümchen (nach Belieben)

Zubereitung

1. Zuerst eine gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen.
2. Für eine gute Konsistenz und einen feinen Geschmack Kartoffelwürfel und eine Pastinakenwurzel in der Gemüsebrühe weichkochen.
3. Das weich gekochte Gemüse pürieren und danach Sahne nach Belieben dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Erst kurz vor dem Servieren die gemischten Kräuter fein schneiden und unterrühren (wer möchte, kann dann nochmal kurz nachpürieren). Abschmecken und mit einem Klecks saurer Sahne und ein paar Gänseblümchenblüten garnieren.