

# KARTOFFEL-LÖWENZAHN-SUPPE

## Du brauchst:

- 350g mehligkochende Kartoffeln
- 250 g Löwenzahnblätter
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 2 EL Saure Sahne
- Salz und Pfeffer



Quelle: colourbox.com

## So geht's:

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Möhre und Sellerie in kleine Würfel schneiden.
3. Die Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
4. In heißem Öl anschwitzen, Kartoffeln, Möhre und Sellerie dazugeben und mit der Brühe ablöschen.
5. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
6. Löwenzahn gründlich waschen. Alte Blätter aussortieren und den Rest grob hacken.
7. Löwenzahn zur Suppe geben und dann fein pürieren.
8. Die saure Sahne einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.