

## Bärlauchsuppe dazu Brot mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse



Eine frische frühlingshafte Gemüsesuppe verfeinert mit Bärlauch – das ist der Frühling im Teller

Zutaten:	Zubereitung:
1 große Karotte	schaben und würfeln
2 Kartoffeln	geschält und gewürfelt
1 Stück Knollensellerie	putzen und würfeln
1 kleiner Lauch	in Ringen
1 kleiner Kohlrabi	geschält und gewürfelt. Das Gemüse in
1 Eßl Butter	anrösten. Mit
100 ml Weißwein	ablöschen, aufkochen lassen.
1 Liter Gemüse- oder Hähnchenbrühe	ablöschen. Gemüse weich kochen. In der Zwischenzeit
<b>Bärlauchpaste:</b>	
1 großer Bund Bärlauch	waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit
50 ml Öl	mörsern oder im Thermomix mixen. 1-2 Eßl davon in

100 g Ziegenfrischkäse	mengen und mit
Salz, Pfeffer	abschmecken. Den Käse auf
4 Scheiben Vollkornbrot	streichen. Jetzt die Suppe pürieren und
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen. Den restlichen Bärlauch in die Suppe rühren. Brotsciben zur Suppe servieren.

Tipp: Die Käsebrote können noch mit Bärlauchknospen dekoriert werden.