

## REZEPT DER WOCHE: Mairübchen-Cremesuppe

Zutaten:

- 1 große Kartoffel
- 2-3 Mairübchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl
- 1 Becher Schmand
- Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Stücke schneiden.
2. Mairübchen vom Grün befreien, schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
3. Ein Rübchen in kleine Würfel schneiden und erstmal zur Seite stellen.
4. Ein paar Blätter abzupfen, waschen und etwas trocken tupfen.
5. Die Gemüswürfel in einem Topf anschwitzen, mit Brühe aufgießen und köcheln lassen.
6. In einem kleinen Topf etwa 1cm hoch Öl gießen und heiß werden lassen. Die Mairübchenwürfel frittieren bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.
7. Auf einem Küchentrepp etwas abtropfen lassen und salzen. Die gezupften Mairübchenblätter zur Seite legen.
8. In die Suppe einen Becher Schmand geben, das Ganze pürieren und passieren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Mairübchenwürfel als Einlage beim Anrichten in den Teller geben und die Suppe mit den gezupften Blättchen dekorieren .

*Wir wünschen guten Appetit!*

