

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Gründonnerstagssuppe mit neun Wildkräutern

Zutaten:

Gänseblümchen

Giersch

Löwenzahn

Brennnessel

Bärlauch

Kresse

Sauerampfer

Schafgarbe

Beifuß

(Es können auch andere Wildkräuter genommen werden)

Gemüsebrühe

Butter

Salz

Pfeffer

Sahne

Zubereitung:

Von jedem Wildkraut eine Handvoll pflücken. Dann werden die Kräuter gewaschen und kleingeschnitten. Anschließend in Butter gedünstet und mit Gemüsebrühe aufgegossen. Zehn Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Sahne verfeinern. Man kann dazu geröstete Semmelwürfel servieren.