



Monika's Brennesselsuppe

Zutaten:

für 4 Personen

Ca. 300 g junge Brennesselspitzen
1 große Zwiebel kleingeschnitten
1 EL Butter
3 mittelgroße Kartoffel
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe
1 TL Curry und vegetarische Suppenwürze
1/8l Sahne

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffel anrösten, Curry beigeben und mit dünsten. Mit Wasser aufgießen und die gewaschenen kleingeschnittenen Brennessel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch abschmecken und zuletzt mit der Sahne pürieren.

Tipp:

Dekorieren mit in Olivenöl gerösteten Brennesselblättern.