



Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 60 Minuten)

500 g junge Brennnesselblätter
1 rote Zwiebel
1 große Kartoffel
1 l Gemüsebrühe
50 g Sauerrahm
4 Scheiben Brot
Handschuhe zum Pflücken

So wirds gemacht:

Wenn ihr eure Brennnesseln gesammelt habt, zupft ihr die Blätter von den Stielen und wascht sie gründlich.

Im Suppentopf werden der fein gehackte Zwiebel und der gewürfelte Kartoffel für etwa fünf Minuten angeschwitzt. Danach dürfen die Brennnesselblätter dazu. Ich lasse sie etwa zwei Minuten durchziehen, sie verhalten sich eigentlich wie Spinat und fallen leicht zusammen. Nun kann auch schon mit der Gemüsebrühe aufgegossen werden.

Bei schwacher Hitze darf nun alles vor sich hin köcheln - etwa 10 Minuten, bis die Kartoffeln gar sind.

Die Suppe wird fein püriert und mit Salz, Pfeffer und Sauerrahm abgeschmeckt.

Die vier Scheiben Brot schneide ich in Würfel und röste sie in der Pfanne zu Croutons an.

Viel Spaß beim Nachkochen!