

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Neunkräutersuppe

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Je eine Handvoll Kräuter – z.B.: Brennnessel, Gundermann, Taubnessel, Vogelmiere
Knoblauchsrauke, Sauerampfer, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Giersch
- Blüten von Gänseblümchen, Taubnessel
- 1 – 2 Kartoffeln
- Brühe
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Nach Geschmack (vegane) Sahne oder Schmand
- 2 dicke Scheiben Schwarzbrot

Zwiebel in Öl anschwitzen, Wasser, gewürfelte Kartoffel und Brühe hinzugeben. Kräuter zerkleinern und in die Brühe geben. 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer oder im Standmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer, einer Prise Zucker würzen. Nach Geschmack Sahne oder Schmand zugeben.

Schwarzbrotwürfel in Olivenöl knusprig braten. Suppe auf Teller geben, mit Blüten dekorieren und mit den Brotwürfeln bestreuen.