

Bärlauchsuppe mit Blätterteig-Sesamstangen (2 Personen)

40 g Schalotten pellen, fein würfeln

1 Knoblauchzehe (jung) pellen, fein würfeln

150 g Kartoffeln schälen, waschen, würfeln

20 g Butter erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln darin andünsten.

400 ml Gemüsefond und 125 ml Sahne dazu gießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Suppe 20 Min. leise kochen lassen.

50 g Bärlauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Suppe mit 3/4 des Bärlauchs mit dem Pürierstab fein mixen, mit 1 TL Zitronensaft abschmecken. Suppe in Tellern anrichten, mit den restlichen Bärlauchstreifen garnieren.

Sesamstangen:

Tiefgefrorenen Blätterteig nach Anleitung auf der Packung vorbereiten. Die Teigplatten in dünne Streifen schneiden, mit Eigelb bestreichen, in Sesam wälzen und backen (s. Anweisung auf der Packung).