<u>Bärlauchsuppe</u>

Zubereitung

2 kleine Kartoffeln garen. 1 kleingeschnittene Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Zu den Zwiebeln 150 g grob zerkleinerte Bärlauchblätter geben und kurz mitdünsten. Mit 1 Liter Gemüsebrühe auffüllen, die Kartoffeln hineingeben, alles einige Minuten kochen und dann pürieren. 100 ml Sahne zufügen und evtl. die Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat. Frische Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden, in Sesam wälzen kurz anbraten und auf die Suppe geben. Damit die Suppe auch gut aussieht, einen TL halbgeschlagene Sahne und feine Bärlauchstreifen darüber geben.