

leicht verändert nach Gräfe und Unzer

## **Kräutersuppe**

6 Portionen

### **Zutaten**

1 Bund Petersilie, 1 Bund Kerbel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 30 g Butter, 2 Esslöffel Mehl, 750 ml Hühnerbrühe, 2 Esslöffel Crème fraîche, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden
2. Frühlingszwiebeln in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben
3. beides zusammen bei mittlerer Hitze anziehen lassen
4. Kräuter zugeben und kurz mitdünsten
5. Brühe nach und nach zugeben und alles zusammen aufkochen
6. jetzt die Crème fraîche unterrühren
7. mit dem Pürierstab nach Bedarf die Kräuter zerkleinern
8. die Suppe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen
9. 10 Minuten ziehen lassen

### **Zeitbedarf**

30 Minuten

### **dazu paßt**

Baguette

