

# Spitzwegerichsuppe



## Zutaten für 2 Personen:

1 Hand voll Spitzwegerichblätter  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
1 mittelgroßer Erdapfel  
1/8 l Weißwein  
1/2 l Gemüsebrühe  
Saft von 1/2 Zitrone  
2 EL würziger Käse  
eventuell etwas Sauerrahm oder Sahne

## Zubereitung:

Spitzwegerichblätter säubern (ggf. waschen) und klein schneiden, Zwiebel fein hacken, Erdapfel schälen und würfelig schneiden.

Die Zwiebelstücke gemeinsam mit den Spitzwegerichblättern in Butter andünsten. Die Erdäpfelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten, danach mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und den Zitronensaft hinzugeben. Danach mind. 20 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich das Pilzaroma entwickeln kann. Zum Schluss den geriebenen Käse hinzufügen.

Wer es lieber cremig mag, kann die Suppe auch pürieren und mit etwas Sauerrahm oder Sahne verfeinern.

**Tipp:** Als essbare Deko auf der Suppe eignen sich Gänseblümchen sehr gut!