

# Gänseblümchensuppe

## Gänseblümchen

für 4 Personen:

3 Handvoll Gänseblümchen	hacken
4 schöne Blüten	als Deko auf die Seite legen
5 kleine Kartoffeln	kochen und pürieren
1 Frühlingszwiebel	fein schneiden
7.5 dl Gemüsebrühe	Zwiebel, Gänseblümchen, Kartoffelpüree und Brühe aufkochen lassen
2 Stück Brot etwas Butter	in Stücke schneiden und in Butter anbraten, als Suppeneinlage wegstellen
2 EL Crème fraîche 0.5 dl Weisswein Butter, Salz, Pfeffer eine Prise Muskat	in die heisse Suppe geben, nicht mehr erwärmen, gleich servieren

In die Suppenteller die Brotstückchen legen, die Blume als Deko dazu und am Tisch selber dann erst die Suppe darüber giessen