

## **Gänseblümchencremesuppe**

(4 Portionen)

### **Zutaten:**

2 Kartoffeln  
3 Handvoll Gänseblümchenblüten  
1 Tasse Wasser  
¾ l Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe)  
1 EL Mehl  
4 EL Saure Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### **Zubereitung:**

- 1.) Kartoffeln kochen bis sie gar sind danach schälen
- 2.) Blüten verlesen, waschen und abtropfen
- 3.) Ein paar Blüten zur Dekoration zur Seite legen, den Rest klein hacken oder schneiden
- 4.) Kartoffeln würfeln und mit den zerkleinerten Blüten und der Tasse Wasser in einen Topf geben und kurz aufkochen
- 5.) Das Ganze pürieren und mit der Brühe auffüllen, kurz aufkochen
- 6.) Das Mehl mit der sauren Sahne mischen und zur Suppe geben
- 7.) Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- 8.) In Teller füllen und mit Gänseblümchenblüten dekorieren (ggf. noch einen TL saure Sahne pro Teller dazugeben)

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken auch gut geröstete Brotwürfel.