

Spitzwegerich - Brennesselsuppe

4 Handvoll Spitzwegerichblätter

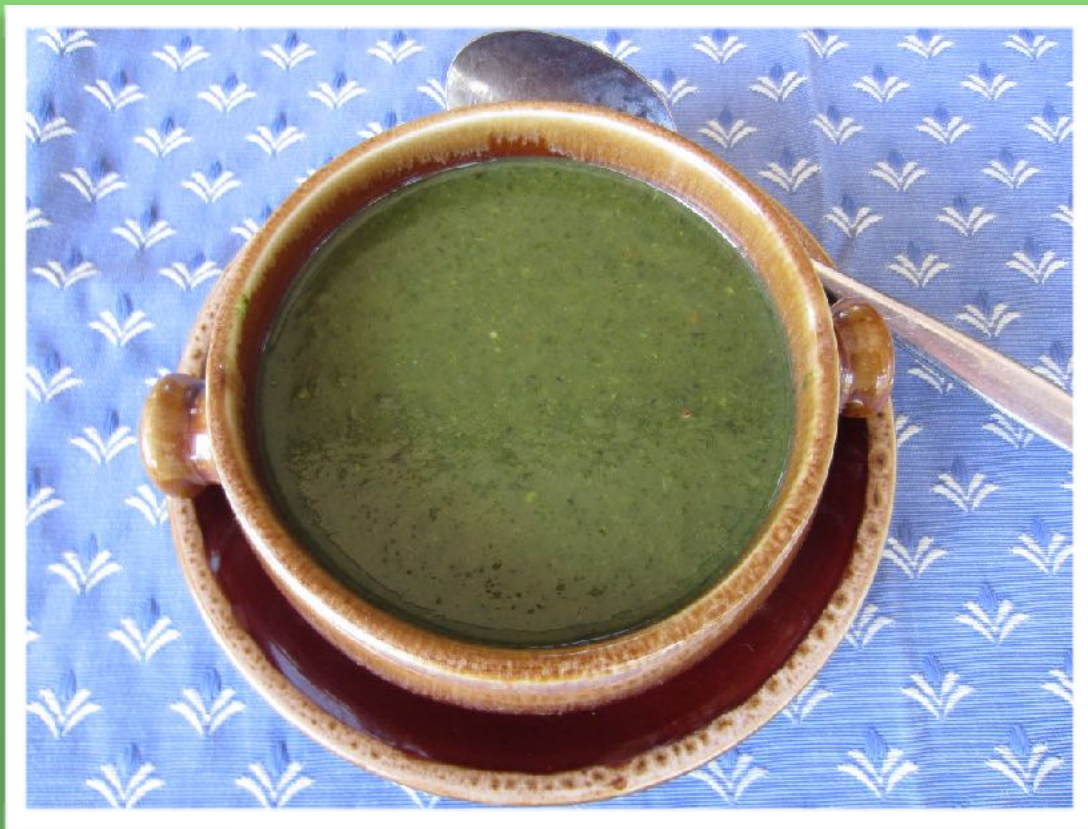
4 Handvoll Brennesselblätter

1 Zwiebel

4 Kartoffeln

1,5 l Gemüsebrühe

Öl, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss, Chiliflocken



Die Kräuter wenn nötig waschen, Zwiebel und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Spitzwegerich quer zur Längsfaser in kleine Stücke schneiden. Zwiebel mit Öl in einem Topf glasig dünsten, die Kartoffeln und Kräuter dazu geben und so viel Gemüsebrühe aufgießen, dass alles bedeckt ist.

Ca. 15 min köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, dann mit einem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss abschmecken.