

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BÄRLAUCHSUPPE MIT STRUDEL ZIGARILLOS

ZUTATEN:

100 g	Bärlauch, frisch
5Stk.	Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
1 Stk.	Zwiebel
1 Liter	Gemüsebrühe
½ DL	Vollrahm geschlagen
etwas	Salz, Pfeffer
2 EL	Butter

Zutaten für CIGARILLOS:

2 Stk.	Strudelteigblätter
20 g	Butter oder Oel, flüssig
150 g	Feta-Käse oder Ricotta (fein zerdrückt) gewürzt mit Italienischen Kräutern und fein gehacktem Bärlauch
1Stk.	Eigelb
1 EL	Milch

ZUBEREITUNG

Für die Suppe - Die Zwiebel schälen und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldgelb ist.

Mit der Brühe aufgiessen und Kartoffeln sowie Bärlauch beifügen (dabei 1handvoll Blätter Bärlauch für die Garnitur und die Zigarillos zurück behalten).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Dann die Suppe mit einem Pürierstab mischen und zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.

Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und heiß mit dem Bärlauch garniert servieren.

Für die Zigarillos - Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter (oder auch Olivenöl) bepinseln und übereinanderlegen. Käse fein zerdrücken und nach Belieben mit Italienischen Kräutern (oder sogar mit klein gehacktem Bärlauch würzen. Die Käse Mischung auf das Strudelblatt geben und eng einrollen, so dass diese wie Zigarren aussehen. Mit Milch (oder Ei) bepinseln und etwas Kräuter darüberstreuen.

Im Backofen bei ca. 180° C ca. 10 Minuten backen. Mit der Suppe servieren. En guete☺.