

# Wildkräutersuppe



## Zutaten:

- 10 Stk Brennesselspitzen
- 15 Stk Gierschpflänzchen
- 15 Stk Knoblauchraukenblätter
- 2 kleine Erdäpfel
- 1 Stk geschälter Knoblauch
- 1 Liter Wasser

## Zubereitung:

Kräuter waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Erdäpfelstücke und Knoblauch im Wasser kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Dann kommen die Kräuter dazu.

Nur etwa eine Minute köcheln lassen, damit die Inhaltsstoffe der Kräuter nicht zerstört werden. Danach die Suppe gut pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss oder wer will mit etwas Suppenwürze abschmecken.