



## GRATINIERTE WILDKRÄUTERSUPPE

### Zutaten:

1 Zwiebel, 200 g mehlig-e Erdäpfel, 1 l klare Gemüsebrühe, 150 g Wildkräuter aus Garten und Wiese (Gundelrebe, Brennessel, Giersch, Taubnessel, Vogelmiere, ...) Weißbrotwürfel, Parmesan, Salz, Pfeffer, etwas Butter

### Zubereitung:

- Zwiebel fein ringelig schneiden, Erdäpfel raffeln, in Butter kurz anrösten und danach mit Suppe aufgießen
- langsam eine halbe Stunde kochen
- Kräuter beifügen und nochmals einige Minuten kochen
- Suppe pürieren und gut abschmecken
- in Portionsgläser füllen
- geröstete Weißbrotwürfel vorsichtig auf die Suppe geben und mit Parmesan bestreuen
- bei starker Oberhitze (220° C) im Rohr solange gratinieren, bis der Käse an der Oberfläche leicht braun wird

