



## Bärlauchcremesuppe

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf in 2 EL BONA Pflanzenöl andünsten. Mehl einrühren und nach und nach die zimmerwarme Gemüsesuppe dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und den gewaschenen, klein geschnittenen Bärlauch sowie den gehackten Petersil dazugeben. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und das Schlagobers einrühren, mit dem Mixstab aufschäumen.

Mit gehacktem Petersil bestreuen und mit gerösteten Brotwürfeln oder Baguette servieren.

**Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Magdalena Schneemann.**

### Zutaten

2 Bund Bärlauch  
1 Bund Petersilie  
1 große Zwiebel  
2 EL BONA Pflanzenöl  
2 EL Mehl  
1 L klare Gemüsesuppe  
125 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss