Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Löwenzahnsuppe

Zubereitung

Den Speck mit den Zwiebeln glasig anrösten, aufgießen und die gewürfelten Kartoffeln und den kleingeschnittenen Löwenzahn dazugeben, köcheln lassen, Schmelzkäse dazugeben und alles pürieren, mit Salz, Pfeffer und Mustkatnuss abschmecken!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Karlseder.

Zutaten

- 1 Scheibe Speck
- 1 Zwiebel
- 250g frische junge Löwenzahnblätter (gewaschen)
- 2 Kartoffeln
- 1 Eckerl Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss