

# Löwenzahn-Suppe

für 4 Personen

## Menge Zutaten

**200 g Löwenzahn**  
**3 Zwiebeln**  
**40 g Butter**  
**1 l Milch**  
**100 g Creme fraîche**  
**100 ml Weisswein**  
**25 g Kresse**  
**Salz, Pfeffer.**

## Zubereitung

Löwenzahn putzen waschen und grob zerkleinern.  
Zwiebeln pellen und würfeln.  
Kresse waschen und abtropfen lassen.  
Zwiebeln in heissem Fett glasig dünsten, Löwenzahn zugeben und unter Rühren weitere 3 Minuten dünsten.  
Mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen lassen.  
Mit den Schneidstab des Handrührers oder im Mixer pürieren.  
Mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken.  
Mit der Creme fraiche binden.  
Mit Kresse bestreut servieren.