

## Rezepte der Woche

### Bärlauch-Schaumsüppchen

#### **Zutaten:**

2	Schalotten
40 g	Butter
2 EL	Mehl
800 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
	Salz, Paprika rosenscharf, Kreuzkümmel
1 Bund	Bärlauch
4	Baconscheiben

#### **Zubereitung:**

1. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Das Mehl zufügen und anschwitzen, die Gemüsebrühe aufgießen und dabei kräftig rühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen. Sahne zugießen und alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen.
2. Mit Salz, Paprika und etwas Kreuzkümmel abschmecken.
3. 1 Bund Bärlauch waschen, 4 Blätter beiseitelegen, die restlichen Blätter in Streifen schneiden und zur Suppe geben. 1 Minute köcheln lassen und anschließend pürieren.
4. Die Baconscheiben halbieren oder vierteln und in der Pfanne knusprig braten.
5. Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen, in die Teller füllen. Mit Baconscheiben und einem Bärlauchblatt servieren.

### Quarkplinsen

#### **Zutaten:**

50 g	Butter
20 g	Zucker
¼	abger. Zitronenschale
1 Prise	Salz
2	Eier
500 g	Quark (Magerstufe)
150 g	Mehl
	Öl zum Ausbacken (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

#### **Zubereitung:**

1. Butter, Zucker, Eier, Salz und abger. Zitronenschale schaumig rühren.
2. Quark und Mehl nach und nach unterrühren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Plinsen ausbacken.
4. Mit Apfelmus oder Kompott servieren.