

Frühlingskräutersuppe mit Hanfnockerln

20 g Brunnenkresse
20 g junge Löwenzahnblätter
20 g Kerbelkraut
20 g Sauerampfer
20 g Schnittlauch
20 g glatte Petersilie
20 g Liebstöckl
20 g junge Brennnesselblätter
1 l Basissuppe

Zubereitung: Die gewaschenen und grob gehackten Kräuter mit der Basissuppe mixen.

Hanfnockerln *siehe Seite 58*

Mein Tipp: Einige frische Kräutersträußchen zur Dekoration aufbewahren.

