

# 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.

