

# Grüne Suppe

## **Zutaten**

- 5 EL gehackte Kräuter (Brennnessel, Gänseblümchen, Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Spitzwegerich, Giersch, Vogelmiere, Taubnessel)
- 1EL Mehl
- 1/2 L Milch
- 1 geh. Knoblauchzehe
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Parmesan
- frische Petersilie
- frischen Schnittlauch

## **Zubereitung**

Den Knoblauch in Butter glasig werden lassen und daraus eine Mehlschwitze herstellen. Dann mit Milch aufgießen, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen, die Kräuter einrühren und mit Gewürzen abschmecken. Das Ganze mit Petersilie, Schnittlauch, Parmesan und getoastetem Brot anrichten.