

## Brennnesselsuppe

### *Zutaten:*

100 g altes Brot

20g Butter

100 g Brennnesseln → nur die oberen jungen Blätter verwenden.

### *Zubereitung:*

1. Brot in Würfel schneiden und in der Butter anrösten.
2. Gewaschene und geschnittene Brennnesseln dazugeben, mit Brühe aufgießen und nur kurz kochen.
3. Pürieren und mit Sahne abschmecken.