



## Rezeptvorschläge mit Kräutern aus unserem Garten

### Brennesslsuppe

Zutaten: ca 4 Portionen

1 Zwiebel, 1 Kartoffel, 1 Esslöffel Butter, ca. 0,5l Brühe  
1 Handvoll Brennessl (blanchiert und ausgedrückt)  
ca 0,5l Sahne, Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Brühe aufgießen, weich kochen, Brennessl hinzugeben und mit Sahne aufkochen, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 7-Kräutersoße

Zutaten:

7 Kräuter, Zwiebel, Butter, Sahne, Fischfond, Weißwein, Salz, Pfeffer

Zwiebel mit Kräutern in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond und Sahne aufgießen, mixen und abschmecken.

### Kräuterrisotto

Zutaten:

Risottoreis, Kräuter, Zwiebel, Weißwein, Hühnerbrühe, Olivenöl, Parmesan  
Salz und Pfeffer

Risottoreis mit Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Hühnerbrühe mit Kräutern mixen und nach und nach zum Risotto zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.