



## Sommerborsch (mit Sauerampfer)

Grüner Sauerampfer  
Lauch von der Luftzwiebel  
Dill  
Kartoffeln  
Saure Sahne  
2 hart gekochte Eier  
Salz, Pfeffer  
Gemüsebrühe

### Zubereitung

Kartoffeln würfeln, in Gemüsebrühe kochen. Strunk der Sauerampfer-Blätter entfernen. Sauerampfer klein schneiden, zu den Kartoffeln geben. Lauch und Dill klein schneiden, dazu geben. Kochen, bis alles weich ist - je länger desto intensiver wird das Sauerampfer-Aroma. Zum Schluß die Saure Sahne und die gewürfelten Eier zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei ganz kleiner Temperatur noch etwas durchziehen lassen.

### Tipp

Als Fleischeinlage eignet sich ein Suppenhuhn. Wer den vegetarischen Sommerborsch auch im Winter essen möchte, friert sich klein geschnittenen Sauerampfer, auch und Dill frühzeitig ein.