Mangoldsuppe mit Creme fraiche

Zutaten

ca. 500 g Mangold
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Butter
ca. 800 ml Gemüsebrühe
3 EL Creme fraiche
Muskatnuss
(Kräuter-)Salz

Zubereitung

Die Mangoldblätter von den Stielen trennen. Die Stiele waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Blätter ebenfalls waschen, je nach Größe 1 bis 2 mal längs teilen und quer in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig anbraten. Die Stiele hinzugeben und mit der Gemüsebrühe ca. 10 min. kochen. Danach mit einem Püriers-tab zerkleinern. Nun die Blätter hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Creme fraiche einrühren (geht nicht, wenn die Suppe noch kocht...). Mit Muskat und Salz abschmecken.