

**... und sie „hauen“ SIE nicht in die Pfanne!**

Von links nach rechts empfehlen :

Irene Wernli Muster

Christoph Maurer

Nadine Tschanz

Antonio Bauen

Stefan Rothen

Annj Harder-Furger

### **GRÜNE Frühlingsuppe**

3 Frühlingszwiebeln mit Grün und 1 Handvoll Spinatblätter hacken, 2 Kartoffeln, 2 Rüebli würfeln, alles zusammen in Butter dämpfen, mit 8 dl Bouillon ablöschen und 30 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren, nochmals aufkochen und mit 150 g Crème fraîche verfeinern. Kurz vor Servieren würzen mit 2 Tassen Kräutern wie Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Bärlauch, Portulak oder Kresse. Sofort mixen, bis die Suppe grün wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken!

**Die GRÜNEN Münsinger Grossrats-Kandidierenden wünschen  
GUTEN APPETIT - auch nach dem 28. März!**

... weil GRÜN immer Saison hat ... weitere Rezepte finden Sie auf [www.gruene-muensingen.ch](http://www.gruene-muensingen.ch)