



Knoblauchcreme Suppe

Kräftige cremige Suppe

Zutaten

Menge	Zutat
Croutons	
8 Stk	Toasts
4	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
Gemüse Suppe	
1 l	Wasser
2	Suppenwürfel (pflanzlich)
Suppe	
6	Knoblauchzehen
250 ml	Schlagobers
8 Stk	Toasts
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.25 Bund	Petersilie

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Croutons (15 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>8 Stk Toasts klein würfelig schneiden und mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht anbräunen lassen, so dass schöne Croutons entstehen. Nun die 4 Knoblauchzehen fein hacken und mit anrösten. Achtung : Wenn sie fertig sind sofort aus der Pfanne nehmen, da sie sonst leicht anbrennen können.</p>

Klare Suppe (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>1 l Wasser zusammen mit 2 Suppenwürfel (pflanzlich) zum Kochen bringen. Basis für die Knoblauchcreme Suppe</p>
--------------------------	----	---

Knoblauchcreme Suppe (20 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	<p>6 Knoblauchzehen grob schneiden und zusammen mit 250 ml Schlagobers in der vorbereiteten klaren Suppe aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Nun noch die 8 Stk Toasts grob zerreißen und dazu geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Suppe vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer pürieren und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken. In einem Teller nun mit den Croutons und der Bund Petersilie heiß servieren.</p>
--------------------------	----	--

Suppen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

45 Minuten

- **Preiskategorie**