Knoblauchcreme Suppe

Kräftige cremige Suppe

Bilder



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)
☐
1.

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

Klare Suppe (10 Minuten)
☐
2.

1 l 1Wasser zusammen mit
2 2Suppenwürfel (pflanzlich) zum Kochen bringen.
Basis für die Knoblauchcreme Suppe

Knoblauchcreme Suppe (20 Minuten)
☐
3.

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

- Suppen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  45 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste