

Knoblauchcremesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	6 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Leitungswasser / Stilles Wasser	500 ml
Weizentostbrotsciben	4 Scheibe(n)

Zubereitung:

Rezept für eine cremige Knoblauchsuppe:

Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, fein hacken und mit der Butter in einem weiten Topf mittelstark anschwitzen. Anschließend mit Wasser ablöschen, die Suppenwürze einstreuen und kurz aufschäumen lassen. Dann den Schlagobers zugeben und ca. 30 Minuten schwach köcheln lassen. Inzwischen das Toastbrot in Stückchen schneiden (oder auch Semmelwürfel) in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter anrösten (Achtung: brennt sehr schnell an!). Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas frischer, fein gehackter Petersilie und den knusprigen Brotwürfeln servieren! Eventuell einen Tupfen steif geschlagenen Schlagobers in der Tellermitte platzieren!

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at