



Cremige Knoblauchsuppe



4 Portionen
(als Vorspeise)



10 min zubereiten
15 min kochen



Suppen

ZUTATEN

für die Croûtons

2 EL Butter
2 Scheiben Schwarzbrot

für die Suppe

75 g Butter
6-8 Knoblauchzehen
60 g Mehl
1 l Brühe
150 ml Sahne
Salz & Pfeffer

zum Garnieren

frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Für die Croûtons 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben würfeln und bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig anbraten.

Für die Suppe Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch schälen, pressen und kurz in der Butter anbraten (der Knoblauch soll keine Farbe bekommen). Das Mehl zügig unter die Butter rühren, dann nach und nach Brühe angießen. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Suppe 15 min bei kleiner Hitze köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, Sahne angießen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Topf wieder auf den Herd stellen, die Suppe einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchsuppe mit Croûtons und gehackter Petersilie servieren.

NOTIZEN