Cremige Knoblauchsuppe

Zutaten:

Für die Croutons

- 2 Stück Toastbrot (oder altbackenes Weißbrot)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Für die Suppe

- 10 Knoblauchzehen
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 200 ml Sahne
- 1 Liter Gemüsebrühe (oder Rinderbrühe)
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung - Suppe:

1. Schäle die Kartoffel und die Zwiebel und schneide sie in Würfel.

2. Löse die Knoblauchzehen aus der Knolle und schäle den Knoblauch. Schneide ihn in Scheiben.

3. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Zwiebeln darin braun an.

4. Gib das Mehl hinzu und rühre dabei gut um.

5. Lösche das Ganze mit der Gemüsebrühe ab.

6. Füge nun nacheinander die Kartoffeln, den Knoblauch, den Senf, die Sahne sowie die Gewürze hinzu.

7. Lasse die Suppe für 15 Minuten köcheln.

8. Püriere sie zu einer cremigen Knoblauchsuppe und serviere sie mit frischen Croutons.

Zubereitung - Croutons:

1. Schneide das Brot in Würfel.
2. Schäle den Knoblauch.
3. Erhitze in einer Pfanne das Olivenöl und gib die Brotwürfel hinzu.

4. Presse die Knoblauchzehen in die Pfanne und gib Petersilie mit hinein.

5. Rühre nun alles gut um.
6. Würze die Croutons mit Salz und Pfeffer und röste sie goldgelb an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.