

**FRÜHLINGSZWIEBELCREME MIT ZITRONEN-KNOBLIBROT****Hauptgericht für 4 Personen**

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
**Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

1 Baguette mit Knoblauch und Kräuterbutter tiefgekühlt  
 1 EL Butter  
 1 Zitrone  
 2 mehlig kochende Kartoffeln ca. 200 g  
 4 dl Milch  
 6 Frühlingszwiebeln  
 8 dl Gemüsebouillon  
 Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Für die Garnitur davon wenige beiseite legen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Mit den Frühlingszwiebeln in Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Baguette in der Folie ca. 25 Minuten backen. Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen, Saft mit der Schale mischen. Milch zur Suppe geben. Aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette mit Zitronensaft übergießen und in Stücke brechen. Die Suppe mit Frühlingszwiebelringen bestreuen und mit Zitronen-Knoblibrot servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2007 auf Seite 49

**Nährwerte**

**Kalorien:** 1150 kJ / 280 Kcal  
**Fett:** 7 g

**Eiweiss:** 9 g  
**Kohlenhydrate:** 42 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)