



Knoblauchsuppe

Die Knoblauchzehen fein hacken oder durch die Presse drücken, mit etwas Petersilie in Butter leicht andünsten. Das Mehl in diesem Ansatz unter ständigem Rühren schwach bräunen, mit der Brühe ablöschen, mit Pfeffer würzen und die Suppe mindestens 30 min. auf kleiner Flamme durchkochen.

Schmelzkäse darin schmelzen lassen, Sauerrahm einrühren und abschmecken

Dazu serviert man Käsecroutons:
 Toastbrot in Würfel schneiden. Die Butter (reichlich) in einer beschichteten Pfanne zergehen lassen, Brotwürfel darin knusprig goldbraun braten. Mit Kräutersalz und Knoblauchgranulat würzen, Käse darüberschmelzen lassen. Auskühlen lassen und in Croutons zerteilen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Zehe/n Knoblauch
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Petersilie
- 1 Liter Brühe
- Pfeffer
- 2 Sahne-Schmelzkäse Ecken
- 125 ml Sauerrahm
- 4 Scheibe/n Toastbrot
- 150 g Käse, Emmentaler, gerieben
- Kräutersalz
- Knoblauchgranulat
- Butter

Verfasser: Seide

