

# Knoblauchcremesuppe

## 1/2 Knoblauchcremesuppe

Dauer: Schnell    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

12	Knoblauchzehen
1	kleine Zwiebel
1	Kartoffel
3 EL	Butter
3 EL	Mehl
1 L	Rindsuppe oder Gemüsesuppe
200 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie

### Zubereitung

1. Fein gehackte Zwiebel und fein gehackten Knoblauch im Butter anschwitzen.
2. Mehl dazugeben, kurz anrösten und mit Suppe aufgießen.  

Dabei ständig umrühren!
3. Geschälte und klein gewürfelte Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Suppe einmal aufkochen und dann ca. 15 min leicht köcheln lassen.
5. Mit dem Mixstab pürieren und mit Schlagobers verfeinern.
6. Abschmecken und mit gehackter Petersilie und Schwarzbrot-Croutons servieren!

# Knoblauchcremesuppe

---

## 2/2 Schwarzbrot-Croutons

---

Dauer: Schnell    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen

---



### Zutaten

4	Schwarzbrot-scheiben
1 EL	Butterschmalz
1	Knoblauchzehe
	Salz

### Zubereitung

1. Gepressten Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen.
2. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden und im Knoblauch-Butterschmalz anrösten.
3. Mit Salz würzen.