

Knoblauchsuppe

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

6 Stk. Knoblauch
100 g Margarine
150 g Schlagobers
80 g Mehl
1 L Wasser
Pfeffer, Salz, Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

1.
Der Knoblauch wird geschält und ganz fein zerdrückt.
2.
In einem Suppentopf wird die Margarine zerlassen. Ist das Fett heiß, wird das Mehl unter ständigem Rühren dazu gegeben.
3.
Nun wird der Knoblauch und die Gemüsesuppe dazu gegeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.
4.
Die Suppe aufkochen lassen, Schlagobers dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie mit Schnittlauch oder Petersilie abschmecken.

Kochtipps

Brotreste eignen sich prima zum Anrösten als Suppeneinlage.