CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.

Zwiebel - Knoblauch - Suppe

Die feingehackten Zwiebeln in Butter glasig anbraten, feingehackten Knoblauch kurz mit anbraten. Mehl darüber stäuben und anbräunen lassen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Creme double dazugeben. Bei geringer Hitze 20 Minuten kochen lassen.

Die Suppe pürieren, den geriebenen Gouda untermischen und schmelzen lassen, mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken.

Die Toastbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und in Butter knusprig braten. Zum Servieren die Suppe mit Oregano bestreuen und die Brotwürfel dazu reichen.

Arbeitszeit:	ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	simpel
Kalorien p. P.:	keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

1	Zwiebel(n)
2 EL	Butter
12	Knoblauchzehe(n)
2 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
250 g	Crème double
6 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Zitronensaft
150 g	Käse, geriebener (Gouda)
	Salz und Pfeffer
	Muskat
	Oregano

Verfasser: Ella-Ida