Fokhagyma-krémleves kenyér gratin-nel

30—45 Perc

Elkészítés

1. Először hevítsük fel az olajat egy edényben. Pucoljuk meg és vágjuk apróra a fokhagymát, majd dinszteljük meg az olajon. Ezután adjuk hozzá a lisztet és pirítsuk meg. Habverővel kevergessük.
2. Folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá az alaplevet. Ezután keverjük hozzá a tejfölt és a tejszínt. Alaposan dolgozzuk össze.
3. Ízesítsük sóval és borssal, majd forraljuk 10 percig.
4. Közben elkészíthetjük az egybesült kenyeret. Ehhez egy serpenyőben felolvasztjuk a vajat, majd megpirítjuk rajta az újhagymakarikákat. Lereszeljük a sajtot.
5. A sajtot keverjük össze az újhagymával, a tejföllel és a fűszerekkel. Az így kapott masszával kenjük meg a bagettszeleteket, amelyeket 180 fokos sütőben aranybarnára sütünk.
6. Végezetül egy turmix segítségével pürésítsük a levest, hogy igazán krémes legyen. Ha szükséges, ízesíthetjük még sóval és borssal.
7. Tálaljuk a levest friss metélőhagymával és egy szelet, ropogós kenyérrel. Tetejét megszórhatjuk friss zsályával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A leveshez

3 ek	Növényi olaj
1 db	Fehérhagyma
2 tk	Liszt
125 g	Tejföl
250 ml	Marhahús alaplé
200 ml	Tejszín
6 gerezd	Fokhagyma
1 csipet	Feketebors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csokor	Metélőhagyma, friss

A kenyér gratin-hez

8 szelet	Bagett
1 ek	Vaj
100 g	Könnyen olvadó sajt
125 ml	Tejföl
1 tk	Petrezselyem, szeletelt
1 tk	Rozmaring, őrölt
1 csésze	Zsálya, friss
200 g	Újhagyma, karikára vágva