Knoblauchcremesuppe mit gratinierter Brotscheibe

30—45 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Suppe

3 EL	Pflanzenöl
1 Stk.	Weiße Zwiebel
2 EL	Mehl
125 g	Crème fraîche
250 ml	Rindsuppe
200 ml	Schlagobers
6 Stk.	Knoblauchzehen
1	Bund frischer Schnittlauch
1 Stk.	Pfeffer schwarz ganz
1 Stk.	Meersalz jodiert grob

Für das gratinierte Brot

8	Scheiben Baguette
1 EL	Butter
100 g	Bergkäse
125 ml	Sauerrahm
1 Tasse	Frische Kresse
200 g	Jungszwiebel geschnitten in feine Ringe
1 TL	Petersilie geschnitten
1 TL	Rosmarin geschnitten

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Nun im Öl anschwitzen. Danach das Mehl hinzugeben und anrösten. Zwischenzeitlich mit einem Schneebesen umrühren.
2. Nun die Suppe unter ständigem Rühren hinzugeben. Dann die Crème fraîche und das Schlagobers gut verrühren. Für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Währenddessen können die gratinierten Brotschreiben zubereitet werden. Dafür wird die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen gebracht und die Jungzwiebelringe darin angebraten. Den Käse reiben.
4. Den Käse mit den Jungzwiebeln, dem Sauerrahm und den Gewürzen gut vermengen. Die Masse dann auf den Baguettescheiben verteilen und im Ofen bei 180°C Heißluft goldbraun überbacken. Zwischenzeitlich die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit frischem Schnittlauch und der gratinierten Brotscheibe servieren. Auf Wunsch mit frischer Kresse verfeinern.