



Knoblauchcremesuppe mit gratinierter Brotscheibe

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Suppe

3 EL	Pflanzenöl
1 Stk.	Weißer Zwiebel
2 EL	Mehl
125 g	Crème fraîche
250 ml	Rindsuppe
200 ml	Obers
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	Saure Sahne
1 Tasse	Frische Kresse
200 g	Jungzwiebel geschnitten in feine Ringe
1 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 TL	♦ Rosmarin geschnitten

- 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 Obers gut verrühren. Für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Währenddessen können die gratinierten Brotscheiben 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, der sauren Sahne 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 Die Suppe mit frischem Schnittlauch und der gratinierten Brotscheibe servieren. Auf Wunsch mit frischer Kresse verfeinern.

