Feine Knoblauchsuppe

Die feine Knoblauchsuppe ist ein klassisch einfaches Rezept das schnell zubereitet ist. Deine Freunde werden diese leckere Cremesuppe lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 EL	Butter
1 Bund	Petersilie
12 Stk.	Knoblauchzehe
600 ml	Wasser
100 ml	Weißwein
250 ml	Schlagobers
1 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **feine Knoblauchsuppe** den Knoblauch schälen und sehr klein hacken.
2. Die Butter und das Öl in einem Kochtopf erhitzen und den Knoblauch andünsten. Mit Weißwein und Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen.
4. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Schlagobers hinzugeben und mit einem Mixstab pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Zur feinen Knoblauchsuppe frisches Baguette oder geröstete Brotwürfel reichen.