

# Knoblauchcremesuppe

Mit der Knoblauchcremesuppe als Auftakt wird das Menü bestimmt ein Erfolg. Bei der Zubereitung kann mit diesem einfachen Rezept nichts schiefgehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

750 ml	<a href="#">Brühe</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
5 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
250 ml	Milch
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	Vollkornmehl

## Zubereitung

1. Ein lecker herzhaftes Gericht ist die **Knoblauchcremesuppe**. Butter und Vollkornmehl in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen, die Zehen klein schneiden und zerdrücken.
2. Knoblauch in der Pfanne mit Brühe und Milch ablöschen. Die Suppe aufkochen, dabei öfter durchrühren und vor dem Servieren 20 Minuten ziehen. Schlagobers in die Knoblauchcremesuppe einrühren und servieren.

## Tipp

Die Knoblauchcremesuppe ist eine ideale Vorspeise zu verschiedenen Hauptgerichten.