Knoblauchsuppe vegan

Die Knoblauchsuppe vegan zubereitet schmeckt besonders zur kalten Jahreszeit. Das Rezept wird deiner Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
8 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Mehl
600 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers (vegan)
1 EL	Maisstärke
2 EL	Wasser (kaltes)
3 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Brotwürfeln

Zubereitung

1. Für die **vegane Knoblauchsuppe** die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch einige Minuten glasig dünsten. Unter Rühren das Mehl zugeben und kurz anrösten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen. Jetzt das vegane Schlagobers zugeben, einrühren und zirka 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

4. Die Maisstärke mit Wasser anrühren und zur Suppe geben. Abschließend mit einem Mixstab kurz pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie zugeben.

5. Die Knoblauchsuppe in Teller anrichten und nach Belieben mit geröstete Brotwürfeln garnieren.

Tipp