Knoblauchcremesuppe

ZUTATEN

50 g Margarine

50 g Mehl

¾ l Rindsuppe

4 Knoblauchzehen

¼ l Creme fraiche

0,1 l Schlagobers

Salz, gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Margarine zergehen lassen, Mehl dazugeben und anschwitzen.

Mit Suppe aufgießen und feingeschnittenen Knoblauch dazugeben.

Aufkochen, ziehen lassen, mit Creme fraiche und Schlagobers verfeinern.

Mit Petersilie bestreuen.

Kann mit gerösteten Semmelwürfeln serviert werden.

© 1-Knoblauchcremesuppe.docx