

Knoblauchsüppchen (hausgemacht)



Zutaten für 2 Personen:

| |
|--|
| 3 EL Butter |
| 1,5 EL Mehl |
| 0,25 l Brühe |
| 0,1 l trockener Weißwein |
| 0,1 l Sahne |
| 3-4 Zehen Knoblauch |
| 50 g gekochter Schinken oder Cabanossi |
| 1 kl. Zwiebel |
| 80 g Schmelzkäse |
| 1 Btl. Croutons |
| Salz, Pfeffer, Schnittlauch |

Zubereitung:

Mit 2 EL Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen (Butter zergehen lassen und das Mehl mitschwitzen, bis die Masse einer Honigwabe ähnelt). Den Wein und die Brühe unter Rühren langsam zugeben. Zum Schluß die Sahne und Schmelzkäse unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Eventuell mit Brühe oder Mehl ergänzen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit der restlichen Butter andünsten. Den in Streifen geschnittenen Schinken zugeben und kurz mit schwitzen. Die Masse zur Suppe geben und alles ca. 30 min köcheln.

Mit den Croutons und dem Schnittlauch überstreuen und servieren.

Zeitaufwand:

20 min Vorbereitung, 40 min Garzeit

Wer möchte, kann für´s Auge noch Erbsen (TK) in die Suppe geben.

Die Suppe wird mit frischem Baguette serviert!