

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Schaumsuppe vom frischen Knoblauch

Zutaten: jungen, frischen Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 0,4 l Geflügelfond, Milch, 1 dicke Scheibe Ciabatta, $\frac{1}{2}$ l Sahne, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Brot in etwas Milch einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und im Ölglas anschwitzen. 1 Glas Milch und die Brühe dazugeben, einmal aufkochen lassen. Das eingeweichte Brot zur Suppe geben. Alles pürieren. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann nur heiß halten. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab gut Luft einmischen.

Diese Suppe kann man auch gut durch verschiedene Einlagen zur Gourmetsuppe verfeinern: Z.B. großblättrige Kräuter durch gemixtes Reismehleiswasser ziehen und Sekunden in Öl frittieren und damit die Suppe dekorieren oder in Butter geschwenkte Krabben zugeben, oder Brotcroutons, oder.....

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)