Innsbrucker Knoblauchsuppe mit Kürbisbrotwürfel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Suppe:

40	g	Butter
50	g	Zwiebel, in Brunoise
		Knoblauch nach Geschmack, gehackt
20	g	Mehl, glatt
600	ml	Klare Gemüse- oder Rindsuppe
125	ml	Vollmilch
125	ml	Rahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zur Ausfertigung:

20	g	Butter
80	g	Kürbisbrotwürfel

Herstellung:

1. Butter in Kasserolle aufschäumen lassen und darin Zwiebel und Knoblauch gold-gelb ansautieren.
2. Mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen und 5 Minuten durchköcheln lassen.
3. Milch und Rahm hinzu geben– abwürzen - aufkochen lassen – vom Herd nehmen und mittels Pürierstab aufmixen.
4. Suppe anrichten und mit den ansautierten Kürbisbrotwürfel ausfertigen.

Hinweiß:

Brotrezept ist auf der HP rezeptiert.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister