

Knoblauch - Creme - Suppe

Zutaten:

10 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
2 Tomaten
3 EL Wein
1 Eigelb
150 g Sahne
4 Scheiben Toastbrot
½ Bund Schnittlauch
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Die Brühe zugießen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Danach verquirltes Eigelb, Wein und Sahne unterrühren.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Tomaten enthäuten und klein schneiden.
- Toastbrot in kleine Würfel schneiden.
- Schnittlauch klein hacken.
- Brotstücke in heißem Öl rösten.
- Suppe auf die Teller geben.
- Mit den Brotstücken, den Tomaten und Schnittlauch bestreuen.