

KNOBLAUCHCREMESUPPE EINMAL ANDERS



Eingesendet von: **Denise von love_fashionandlife**



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



20 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 135g **Soletti Mini Kornspitz**

Für die Suppe

- 12 Knoblauchzehen
- 1 Stk. Zwiebel
- 150 ml Cremefine
- 100 ml Schlagobers
- 3/4 l Rindersuppe
- 2 EL Olivenöl

Für das Topping

- 5 EL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

12 Knoblauchzehen klein hacken. Olivenöl erhitzen und die Knoblauchzehen für die Suppe gut anbraten (Vorsicht: Knoblauch brennt sehr schnell an daher immer gut schwenken und ggf. die Temperatur reduzieren!). Mit Suppe aufgießen und für circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Inzwischen die Knoblauchzehen für die Kornspitz fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

1-2 Hände voll Mini Kornspitze zugeben und gut anrösten. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Die Suppe nach circa 15 Minuten mit dem Passierstab passieren und Cremefine sowie Schlagobers zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal circa 5 Minuten leicht ziehen lassen.

Die Suppe in einer tiefen Schale anrichten und als Topping die Mini Kornspitz mit den angebratenen Knoblauch daraufgeben.

Schon ist die Knoblauchcremesuppe mit dem etwas anderen Topping fertig und bereit genossen zu werden. Wer möchte kann natürlich auch 250ml Cremefine oder 250 ml Schlagobers verwenden aber ich persönlich finde die Mischung aus beiden eine gute geschmackliche Kombination.

Auch kann man statt der Rindersuppe eine Gemüsesuppe wählen oder auch einen geschlagenen Obers als Krönung unter den Mini Kornspitzen verwenden.