



Knoblauchsuppe

Unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck startet in den Mittwochabend mit einem Zitat ihres Opas: „Wer lang suppt, der lebt lang.“ Wie wäre es also mit einer selbstgemachten Knoblauchsuppe? Wir wünschen viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit.

Anleitung

1. Zwiebel und Lauch in Ringe schneiden und in etwas Öl in einem großen Suppentopf anrösten. Die gehackten Knoblauchzehen dazugeben und weiter rösten, dann die gewürfelten Kartoffeln kurz mit rösten lassen.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Schwarzbrotsciben in Würfel schneiden und in Öl anrösten, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
4. Den Schlagobers sowie die klein geschnittene Petersilie zur Suppe geben und gut pürieren.
5. Mit Schwarzbrotwürfeln und etwas Petersilie bestreut servieren.

Benötigte Zutaten

1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
2	Kartoffeln
2 kleine	Knoblauchknollen
3 EL	Öl
1 TL	Salz
1 l	Gemüsesuppe
1 Bund	Petersilie
50 ml	Premium Schlagobers
4 Scheiben	Schwarzbrot
etwas	Öl zum Anrösten



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten