



## Knoblauchrahmsuppe mit Croutons

### Zubereitung

Den Knoblauch schälen. Das Bona Pflanzenöl in einem Topf warm (nicht heiß) werden lassen und die Knoblauchzehen hineindrücken, etwas anschmoren lassen. Mit einem EL Mehl stauben und mit der Suppe aufgießen. Den Essig dazugeben, Lorbeerblatt und Liebstöckl ebenso und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Nun das Ganze für ca. 15 min. gut köcheln lassen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe kräftig mit dem Mixstab pürieren. Schlagobers dazugeben und nochmals aufmixen. Mit frischem Schnittlauch und den Croutons servieren.

### Croutons:

3 Scheiben Weißbrot oder 2 "alte" Semmeln Brot in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl goldgelb anbraten. Zum Schluß noch 1 EL Butter unterrühren. Etwas salzen, wer mag, kann auch noch eine Knoblauchzehe reingeben.

### Zutaten

10 Zehen Knoblauch

1 - 2 EL Bona Pflanzenöl

1 Schuß Essig

1 L Suppe

Salz und Pfeffer

Lorbeerblatt

Liebstock

1/8 L Schlagobers

1 EL Mehl