



The Witcher - Elf & Knoblauch Suppe



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + ca. 20 Min. Kochzeit

pro Portion: 1874,43 kJ, 448 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 7,6 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 55 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Halloween ist Monsterzeit. Und wenn du bei deinem nächsten Serienmarathon mit dem Witcher auf Monsterjagd gehst, darf unsere Elfensuppe mit ganz viel Knoblauch, Kartoffeln und Croutons auf gar keinen Fall fehlen. Damit vertreibt ihr nicht nur jeden Vampir sondern auch den größten Hunger. Probiere sie gleich aus: mega lecker und garantiert kein Hexenwerk!

Step 1:

Zuerst schneidest du das Baguette in gleich große Würfel. Dann kannst du Butter in einer Pfanne schmelzen und Olivenöl dazugeben. Jetzt die Brotkrümel hinzufügen und bei mittlerer Hitze anrösten. Dabei ab und zu wenden. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Beiseitestellen.

Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Jetzt Olivenöl in einem Topf erhitzen und alles anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Nun mit ca. 300 ml Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Als nächstes die Butter hinzugeben und umrühren. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und mit den Croutons und fein geschnittenem Schnittlauch anrichten.

Zutaten

Für die Croutons:

1/2	Baguette
2 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
	Salz, frisch gemahlen
1/2 TL	Cayennepfeffer

Für die Suppe:

8	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
4	Kartoffeln, mehligkochend
2 EL	Olivenöl
1 EL	Gemüsebrühe, Pulver
200 ml	Sahne
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	Butter
1/2 Bund	Schnittlauch, frisch

Sonstiges:

Pürierstab
Zum Anrichten: Gusseiserner Topf