

# Brotsuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

300	-	gr altes Brot
wenig	-	Erdnussoel
100	-	Gemüse (Karotten/Lauch/Sellerie) kleingeschnitten
20	-	gr Butter
1	-	Schalotte
1	-	Knoblauchzehe
4	-	Petersilienstengel
1	-	Nelke
1	-	Lorbeerblatt
wenig	-	Weisswein
1.5	-	dl Gemüsebouillon
½	-	dl Rahm
etwas	-	geriebenen Käse
etwas	-	Pfeffer aus er Mühle
etwas	-	Salz

## Zubereitung:

Das getrocknete Brot brechen.

In wenig Erdnussoel und der Butter rösten. Sämtliches kleingeschnittenes Gemüse begeben und dünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und der Bouillon auffüllen.

Gewürze begeben und auf kleinem Feuer 30-Minuten köcheln lassen.

Nelke und Lorbeerblatt entfernen.

Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Erneut aufkochen.

Geschlagenen Rahm darunterziehen. In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Mit geriebenem Käse servieren.