

Olivensuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	grosse Zwiebel
1	-	Zweiglein Salbeiblätter
50	-	gr Butter
2	-	EL Mehl
7,5	-	dl Fleischbouillon
150	-	gr grüne entsteinte Oliven
1	-	dl Rahm
4	-	Scheiben Toast
2	-	EL Olivenoel
2	-	Knoblauchzehen
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Zwiebel und Salbei fein hacken. In der heissen Butter dünsten. Mehl darüber stäuben, gut verrühren und anschwitzen.

Die Bouillon unter Rühren dazugiessen. 15-Minuten köcheln lassen.

Die Oliven im Cutter grob hacken und in die Suppe geben. Weitere 15-Minuten köcheln.

Das Brot in Würfel schneiden und im heissen Oel knusprig braten.

Den Rahm in die Suppe geben, aufkochen und in die vorgewärmten Suppenteller oder Tassen verteilen.

Die Brotwürfel darüberstreuen.

Sofort Servieren.