

Senfcremesuppe mit Bretzelcroûtons

4-Personen

Zutaten:

200	-	gr Lauch
3	-	EL Rapsoel
2	-	EL Mehl
1	-	dl Gemüsebouillon
1,5	-	liter Milch
2	-	Bretzeln je cirka 100-gr.
2	-	dl Milch
200	-	gr Crème fraîche
4	-	EL süsser Bayrischer Senf
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. In Oel cirka 2-Minuten dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und bei mittlerer Hitze cirka 10-Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Bretzeln in Würfelchen schneiden. Ohne Fettzugabe in einer Pfanne langsam rösten.

Milch, Crème fraîche und Senf zur Suppe geben, alles pürieren und nochmals kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken .

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit den Bretzelcroûtons garnieren.