

Suppe von geräuchertem Knoblauch

4-Personen

Zutaten:

2	-	geräucherte Knoblauchknollen
200	-	gr Zwiebeln
150	-	Sellerie
2	-	Esslöffel Butter
7	-	dl Gemüsebouillon
2	-	dl Rahm
1	-	Bund Schnittlauch
40	-	gr Sbrinz AOC am Stück
etwas	-	Zitronensaft
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Die Knoblauchknollen in Zehen teilen und schälen.

Die Zwiebeln schälen, halberen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Dann den Sellerie beifügen und mit der Bouillon ablöschen.

Die Suppe 20-Minuten kochen lassen.

Inzwischen den Rahm steif schlagen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Sbrinz fein reiben.

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

½ des Rahms beifügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen.

Den restlichen Rahm unterrühren und die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten.

Mit Sbrinz und Schnittlauch bestreuen.