



## Knoblauchsuppe mit Krustinis

### Zutaten:

- 8 Knoblauchzehen
- 1/3 Weißwein
- 1/3 Brühe
- 1/3 Sahne
- 2-3 weiße Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- Brot
- Bergkäse
- 1 rote Paprika
- Bresaola (Rindfleisch)
- Salz/Pfeffer/Öl



### Zubereitung:

Schälen Sie die Knoblauchzehen. Schneiden Sie die Knoblauchzehen in feine Scheibchen. Erhitzen Sie Öl in einem Topf und rösten Sie die Knoblauchzehen darin in. Wenn Sie gerne Röstaromen möchten, lassen Sie ihn leicht anbräunen. Ansonsten einfach kurz anschwitzen. Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln klein und geben Sie sie in den Topf zu Ihrem Knoblauch. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Löschen Sie mit Weißwein, Brühe und Sahne ab. Geben Sie etwas Zucker dazu.

Schneiden Sie Scheiben vom Brot, etwa zwei Stück pro Person. Erhitzen Sie Öl in einer feuerfesten Pfanne. Schneiden Sie den Paprika in Streifen. Legen Sie das Brot zusammen mit dem Paprika in die Pfanne. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anrösten lassen. Stellen Sie die Pfanne anschließend bei 180°C für etwa 5 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mixen Sie mit einem Stabmixer die Suppe durch. Wenn Ihnen die Suppe zu dünn ist: Nehmen Sie sich etwas Mehl, mischen Sie es mit etwas Butter oder Öl. Nicht mit Wasser, sonst gibt es Klumpen. Geben Sie die Butter-Mehl-Mischung nach und nach in Ihre Suppe und lassen Sie sie nochmal kurz aufkochen. So lange bis Ihre gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Anrichten können Sie noch ein paar Bresaola Streifen in die Suppe geben.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.