

# Knoblauchsüppchen

Suppen » Creme-Suppen

## Zutaten (4 Personen)

- » 3/4l Instant-Gemüse-Brühe
- » 5 geh. Knoblauchzehe(n)
- » 200g Frischkäse (leicht)
- » 1-2 EL Stärke
- » 1 Scheibe Weißbrot
- » etwas Weißwein

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Gemüsebrühe aufkochen, gehackten Knoblauch zugeben und mitkochen. Frischkäse cremig rühren und unterziehen. Speisestärke in Wasser anrühren, Suppe damit binden, vom Herd nehmen.

2. Brot toasten, in Würfel schneiden. Suppe mit Wein abschmecken, mit Brotwürfeln bestreuen.

angelegt am: 09.03.2005

Rezept-Nr: 1647

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke