



KNOBLAUCH- CREMESUPPE

ZUTATEN

- 22** Knoblauchzehen
- 20 g** Olivenöl
- 300 g** Kartoffeln
- 600 g** Gemüsebouillon
- 300 g** Weisswein
- 300 g** Rahm
- Wenig** Salz / Pfeffer
- 1 EL** Maizena

ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 5 mixen
2. Mit dem Spatel nach unten schieben
3. Olivenöl begeben und 3 Min. / 120 ° / Stufe 2 erhitzen
4. Kartoffeln halbiert, geschält begeben und 4 Sek. / Stufe 2 zerkleinern, Gemüsebouillon und Weisswein begeben und 20 Min. / 100 ° / Stufe 2 kochen
5. Rahm, Salz, Pfeffer und Maizena begeben und 4 Min. / 100 ° / Stufe zwei weiter kochen
6. Anschliessend 20 Sek. / Stufe 8 pürieren