




KNOBLAUCHSUPPE MIT CROUTONS

Zutaten:

5 Knoblauchzehen, 4 EL Dinkelmehl, 1 EL Butterschmalz, Kräutersalz, $\frac{1}{4}$ l Milch,
 $\frac{3}{4}$ l Suppe, 4 Toastscheiben, Schnittlauch

Zubereitung:

- Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Mehl anrösten (= Einmach bereiten)
 - gepressten Knoblauch begeben, aufgießen, würzen,
 - $\frac{1}{2}$ h ziehen lassen; vor dem Servieren mit Schlagobers verfeinern
 - mit Schnittlauch und gebähten Brotwürfeln bestreuen
- 
-