



Kopfsalatsuppe mit Bauernbrot-crôutons

Zutaten

für 3 Personen

- 1 Kopfsalat oder ein anderen grünen Salt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 kleine Knoblauchzehe fein gerieben
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss
- Etwas Butter
- 100 g Bauernbrot

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten



Zubereitung

Salat putzen, waschen und grob schneiden. Die kleingeschnittene Zwiebel mit etwas Butter im Topf glasig dünsten. Die Salatblätter und den Knoblauch mit in den Topf geben und ca. 1 Minute mit dünsten. Brühe und Frischkäse zugeben einmal aufkochen lassen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bauernbrot in grobe Würfel schneiden in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Alternative Zutaten

Frischkäse: Mandelmus, Seidentofu

Kopfsalat: Mangold, Spinat, Radieschengrün

Butter: Pflanzenöl, Margarine