Sopa De Ajo
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

10 Zehen Knoblauch, 0,5 Teelöffel Mehl, 2 Esslöffel Butter, 1 l Hühnerbrühe, 2 Spritzer Tabasco, 2 Esslöffel Croutons, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Knoblauch so fein wie möglich hacken, mit dem Mehl vermischen und zerdrücken, in der Butter glasig anbraten und mit der Brühe ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen und die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. In vorgewärmte Schüsseln füllen und mit Croutons und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!