Rezept

Soupe à l'ail, huile aux herbes - Knoblauchcremesuppe mit Kräuteröl

Ein Rezept von Soupe à l'ail, huile aux herbes - Knoblauchcremesuppe mit Kräuteröl, am 31.05.2025

Zutaten

1 große	frisch Knoblauchknolle
1,3 l	Gemüsebürhe
2	Lorbeerblätter
	Meersalz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zweig Thymian
	Meersalz
2-3 Zweige	Thymian
1	Gewürznelke
800 g	mehligkochende Kartoffeln
	Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie
100 ml	sehr gutes Olivenöl
100 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Gemüsebrühe aufkochen. Knoblauch, Thymian, Gewürznelke und Lorbeer hinzufügen und ca. 5 Min. zugedeckt kochen.

2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Gewürznelke und Lorbeer aus der Suppe nehmen, die Kartoffeln und etwas Meersalz hinzufügen. Alles weitere 15 Min. kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Dann die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Falls zu viel Flüssigkeit verkocht ist, noch etwas Gemüsebrühe oder Wasser dazugießen. Die Suppe mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. Für das Kräuteröl Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen bzw. abstreifen. In einen hohen Becher geben und mit dem Olivenöl und 1 Prise Meersalz mit dem Pürierstab pürieren.

5. Vor dem Anrichten die Suppe wieder erhitzen und die Crème fraîche darunterrühren. Die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen, auf tiefe Teller verteilen. Die Portionen mit etwas Kräuteröl beträufeln und servieren. Übriges Kräuteröl können Sie im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren.