# Knoblauchcreme Suppe



## Quelle

Oma

## Zutaten

| Menge | Zutat | Bemerkung |
|---|---|---|
| 3 dag | Butter | |
| 1 kl. | Frühlingszwiebel | |
| 5 stk | Knoblauchzehen | |
| 1L | Suppe | |
| 1/4L | Sauerrahm | |
| | Salz | |
| | Schnittlauch | |

# Zubereitungszeit

| | Zeit in minuten (Stunden) |
|---|---|
| Arbeitszeit | |
| Gehzeit | |
| Backzeit | |
| Gesamtzeit | |

# Zubereitung

## Schritt 1

geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Butter anlaufen lassen

# Schritt 2

mit Suppe aufgießen und Kochen

# Schritt 3

passieren

# Schritt 4

würzen

# Schritt 5

zuletzt Sauerrahm dazu

---

Revision #1
Created 5 November 2023 08:56:11 by Andre
Updated 5 November 2023 09:06:29 by Andre