



Knoblauchsuppe

Crema all'aglio

Zutaten (für 4 Personen):

Gemüse:

40 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten

Sonstiges:

20 g Butter

125 ml trockener Weißwein

500 ml Kraftsuppe oder -Fleischsuppe

200 ml Sahne

Würzmittel:

30 g Knoblauchzehen (6 Stück)

1 EL **Sairet Dressing Kräuter**

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Weiteres:

1 EL kalte Butter

1 EL gebratene Knoblauchscheiben

1 EL Petersilie

Ingredienti (per 4 persone):

Verdura:

40 g di cipolle tagliate a dadini

Altro:

20 g di burro

125 ml di vino bianco secco

500 ml di brodo ristretto o di brodo di carne

200 ml di panna

Condimento:

6 spicchi d'aglio

1 C di **Sairet Condimento Erbe aromatiche**

sale

pepe appena macinato

Inoltre:

1 C di burro freddo

1 C di fettine d'aglio abbrustolito

1 C di prezzemolo tagliato finemente

Zubereitung:

Zwiebeln in Butter dünsten, mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast zur Gänze einkochen lassen. Geschälte Knoblauchzehen dazugeben, Kraftsuppe dazugießen und aufkochen lassen. Sahne dazugeben und die Suppe auf zwei Drittel ihrer Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Die Suppe im Mixer mit der kalten Butter pürieren. Mit **Sairet Dressing Kräuter**, Salz und Pfeffer abschmecken, mit gebratenen Knoblauchscheiben und Petersilie garnieren und servieren. Garzeit: etwa 10 Minuten.

Preparazione:

Appassire le cipolle nel burro, irrorarle col vino bianco e far poi ridurre il liquido quasi completamente. Aggiungere gli spicchi d'aglio sbucciati, versare il brodo ristretto e portare a ebollizione. Unire poi la panna e ridurre il liquido di due terzi del suo volume. Frullare la crema insieme al burro freddo. Condire con il **Sairet Condimento Erbe aromatiche**, il sale e il pepe, guarnire con l'aglio abbrustolito e il prezzemolo e servire. Tempo di cottura: 10 minuti circa.

Suggerimenti e consigli:

Come accompagnamento sono ottimi dei cornetti al formaggio o al prosciutto, Tirtlen oppure anche crostini di pasta sfoglia.

