Petersilien-Schaumsuppe

Zutaten

□ 2 Knoblauchzehen
□ 1 Bund Petersilie, ohne Stiele ca. 60g
□ 10gÖl
□ 800 g Milch gerne Mandelmilch
□ 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
□ 40 g Mehl
□ 1 TL Salz
□ 2 TL Muskat

Zubereitung im Thermomix

- 1. Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2. Öl zugeben und 2 Min./120°C/Stufe 2 dünsten.
- 3. Milch, Gewürzpaste, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat zugeben, 8 Min./100°C/Stufe 2 kochen, dann 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken

Zubereitung im Kochtopf

- 1. Knoblauch und Petersilie kleinschneiden und in den Topf geben
- 2. Öl zugeben und dünsten
- 3. Milch, Gewürzpaste, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat zugeben.

Mit dem

Schneebesen kurz verrühren, aufkochen lassen und dann noch ca. 5 Minuten

köcheln.

4. Mit einem Pürierstab pürieren, abschmecken und genießen

Dazu passen kross angebratene Hähnchenwürfel oder auch Krabben. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf.