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 Prisen Pfeffer
- 1 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.