

BROT SUPPE VON @DANILABA44



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
120 g	Brot (vom Vortag)
1 l	Gemüsebrühe
½ l	veganes Schlagobers
	Öl zum Anschwitzen
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch zur Dekoration

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zwiebel und Knoblauch schneiden und anschwitzen lassen.
2. Brot in Würfel schneiden, mitbraten, mit Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz köcheln lassen.
3. Mit Schnittlauch anrichten und genießen.

TIPP

Brotcroutons passen zusätzlich sehr gut dazu. Dafür Brot vom Vortag würfeln, in einer Pfanne anrösten. Gepressten Knoblauch dazugeben, leicht rösten lassen und etwas salzen.