

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## Kräuterschaumsuppe mit knusprigem Rohscheiben Topping

4 Portionen | 25 Minuten

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 750 ml Gemüsesuppe
- 1 altbackene Semmel
- 150 g Creme fraiche
- 1 Schuss Schlagobers
- 2 EL Mehl {zum Binden}
- Salz & Pfeffer
- 1 Pkg. Lorenz Rohscheiben mit Steinsalz



### Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in etwas Olivenöl anrösten. Koriander und Petersilie dazufügen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Die Semmel hinzufügen und die Suppe für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Creme fraiche und Schlagobers einrühren. Die Suppe in einen Mixer geben und pürieren. Das Mehl mit einem Schuss Wasser verrühren und die Suppe damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rohscheiben garniert servieren.

Tipp: Die Rohscheiben schmecken auch als Salat-Topping.