

# Knoblauch-Mandel-Suppe

## Zutaten

- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 150 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 8 blaue Weintrauben
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Zitronensaft
- 1/2 Bund Zitronenthymian

## Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und quer in ganz dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze in etwa 5 Min. goldgelb braten. Die Mandeln zugeben und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt etwa 25 Min. sanft kochen lassen.
3. Inzwischen die Trauben waschen und halbieren, dabei die Kerne entfernen.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Suppe in Teller verteilen und die Weintrauben einlegen. Den Zitronenthymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen über den Tellern abzupfen und in die Suppe geben.