

Knoblauchsuppe Spezial

4-Personen

Zutaten:

- 4 - grosse Knoblauchknollen
- 4 - Baguettescheiben
- 1 - EL Paprikapulver
- 1 - liter Hühnerbouillon
- 1 - Msp Kreuzkümmelpulver
- etwas - Meersalz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 4 - Eier
- 2 - EL Olivenöl
- etwas - abgezapfte Petersilie für die Garnitur



Zubereitung:

Backofen auf 230-Grad vorheizen.

Knoblauchzehen vom Fruchtboden lösen, schälen und mit einem grossen Messer zerdrücken.

Knoblauch in einem Brattopf im Olivenöl goldgelb braten, herausnehmen.

Baguettescheiben im gleich Topf goldgelb braten, herausnehmen und beiseite stellen.

Paprikapulver im Brattopf kurz rösten, mit Hühnerbouillon ablöschen. Kreuzkümmel und Knoblauch zugeben und 5-Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchsuppe in feuerfeste Suppentassen füllen, in jede Tasse ein Ei aufschlagen, mit einer Baguettescheibe belegen.

Im Ofen bei 230-Grad während 4-Minuten stocken lassen.

Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.