

Rezept

# Knoblauchsuppe mit Ei

Ein Rezept von Knoblauchsuppe mit Ei, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Knoblauchknolle (etwa 10 große Zehen)       | <b>6 EL</b> Olivenöl                                |
| <b>1 l</b> Hühnerbrühe (selbst gemacht oder Instant) | <b>1</b> Zweig frischer Thymian                     |
| <b>1</b> Lorbeerblatt                                | <b>4 Scheiben</b> altbackenes Weißbrot (etwa 200 g) |
| <b>4</b> sehr frische Eier                           | Salz  |
| Pfeffer (nach Belieben)                              |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, 2 große Zehen beiseite legen, den Rest sehr fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und den gehackten Knoblauch darin goldgelb anbraten. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Den Thymianzweig waschen und mit dem Lorbeer dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. leise kochen lassen.
2. Die übrigen Knoblauchzehen längs halbieren. Die Brotscheiben damit auf beiden Seiten kräftig einreiben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin portionsweise unter Zugabe des restlichen Öls bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Je 1 geröstete Brotscheibe in einen Suppenteller legen. Jeweils 1 Ei vorsichtig darauf schlagen, ohne das Eigelb zu verletzen. Die Brühe mit Salz abschmecken, nach Belieben pfeffern und kochend heiß darüber gießen.