



# KNOBLAUCHSUPPE



## ZUTATEN:

- 3 Knollen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 100 g Parmesan
- 3 Eigelb
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 l Gemüsebrühe
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Baguettebrot

## ZUBEREITUNG:

Schäle den Knoblauch (ja, alle 3 Knollen!) und schneide die Zwiebel in feine Würfel. Erhitze etwas Öl in einem großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin glasig an. Füge den Knoblauch hinzu und brate ihn kurz mit, bis er duftet – aber Vorsicht, nicht zu braun werden lassen! Gieße die Gemüsebrühe in den Topf und füge Thymian und Lorbeerblätter hinzu. Lasse die Suppe etwa 20–25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, damit die Aromen sich entfalten können und der Knoblauch weich ist. Entferne die Thymianzweige und Lorbeerblätter. Püriere die Suppe mit einem Stabmixer, bis sie schön cremig ist. Verrühre die Eigelbe mit dem geriebenen Parmesan und gib die Mischung dann langsam in den Topf. Rühre gut um, bis die Suppe leicht andickt – nicht mehr kochen lassen! Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Schneide das Baguettebrot in Scheiben, röste es leicht an und serviere es zur Suppe. Optional kannst du die Brotscheiben mit etwas Knoblauch einreiben oder mit Käse überbacken.

