

AUBERGINEN SUPPE MIT SCHAFSKÄSE

AUBERGINEN SUPPE MIT SCHAFSKÄSE

Es gibt diese einzelnen, wenigen Tage an denen ich mich mit Bessere Hälfte darauf einigen kann, dass es eine Suppe zum Abendessen gibt. Ich für meinen Teil liebe Suppen und brauche darin auch nicht unbedingt Fleisch. Das ist dann der Teil den ich lieber erst einmal nicht ausspreche... Irgendwann fragt er dann meistens: „was gibt es denn für eine Suppe?“ Bei Auberginensuppe hielt sich die Begeisterung zunächst stark in Grenzen. Warum ich nicht etwas Schnelles mache... eine Hühnernudelsuppe zum Beispiel? Klar - weil sich so ein Suppenhuhn auch so schnell auskocht. Und am Ende ist er dann doch überrascht, wie lecker die Suppe ist. Die Aubergine macht die Suppe super cremig, die eingelegten Paprika geben ihr eine tolle Farbe und der Schafskäse eine dezente salzig-würzige Note. Und das Schöne - ihr müsst nichts kochen, das macht alles der Ofen für euch. Aber überzeugt euch selbst!



Zutaten für 2 Personen als Hauptspeise:

2 Auberginen

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

2 Tassen Wasser

Pfeffer & Salz

1 TL Garam Masala

2 geröstete, eingelegte Paprika

2 EL Balsamico Bianco

etwas Olivenöl

200g Schafskäse

1/2 Bund Minze

Zubereitung:

Die Auberginen mit der Gabel 3-4 mal einstechen und bei 160°C Umluft für eine Stunde in den Backofen legen. Auf die letzten 20 Minuten die geschälte und halbierte Zwiebel daneben legen und in einem kleinen Näpfchen die ungeschälten Knoblauchzehen mit etwas Olivenöl beträufeln und

dazu stellen.

Wenn die Garzeit um ist das Gemüse aus dem Ofen holen, die Auberginen halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch direkt in den Mixer löffeln. Die Zwiebel dazu geben, den Knoblauch aus der Schale drücken und ebenfalls zufügen. Die Hälfte vom Schafskäse, die eingelegten Paprika und eine Tasse Wasser in den Mixer geben.



Gut mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Jetzt je nach gewünschter Crémigkeit noch Wasser hinzufügen. Hier eine Tasse. Wieder mixen und erst jetzt mit Pfeffer, Salz, Balsamico und Garam Masala würzen, dann mixen und abschmecken bis alles passt.



Die Suppe auf zwei Teller verteilen, den restlichen Schafskäse als Einlage darüber bröseln und alles mit der fein gehackten Minze bestreusen.

Wer möchte ein Tellerchen?

