

CREMIGE TOMATENSUPPE MIT AUBERGINE UND HÄHNCHEN

CREMIGE TOMATENSUPPE MIT AUBERGINE UND HÄHNCHEN

Wenn man „cremige Suppe“ hört, dann denkt man doch automatisch an viel Sahne – oder? So geht es mir zumindest, wobei es aus meiner Sicht auch einen ganz einfachen Trick gibt um eine Suppe mit Gemüse cremig zu bekommen. Dieser Trick ist eine gebackene Aubergine. Absolut simpel und extrem effektiv – diese feine Konsistenz ist einfach unschlagbar. Am Ende bekommt meine cremige Tomatensuppe mit Aubergine und Hähnchen noch einen klitzekleinen Löffel saure Sahne untergeschummelt. Voraussetzung ist natürlich, dass der Mixer nicht den Geist aufgibt... ich erinnere mich da an [diese Variante](#) (die allerdings mit gebackenen Tomaten noch etwas raffinierter war). Wie auch immer, wenn die Suppe püriert ist, dann kann sie auch schon serviert werden. Wer möchte bietet dazu noch etwas Baguette an.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

400g Pizzatomaten

1 Zwiebel

3-4 Knoblauchzehen

1 Aubergine

300ml leichte Gemüsebrühe

1/2 Zitrone

1/2 Bund Petersilie

150g Hähnchenbrustfilet

1 EL Saure Sahne

ZUBEREITUNG:

Das Hähnchenbrustfilet rundum trocken tupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Alufolie bedeckt in eine kleine Auflaufform legen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Aubergine halbieren, die Zwiebel schälen und vierteln. Beides zusammen in eine Auflaufform legen und für 35-40 Minuten in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten wandert auch das Hähnchen in seiner Form in den Backofen und die Knoblauchzehen kommen ungeschält in die gleiche Form wie Aubergine und Zwiebel.

Am Ende der Garzeit werden beide Auflaufformen aus dem Ofen geholt und dürfen kurz abkühlen.

Die Pizzatomaten in einen ausreichend großen Kochtopf geben und aufkochen. Die Brühe dazu gießen und alles aufkochen. Die Aubergine häuten und zusammen mit der Zwiebel in den Topf geben. Den Knoblauch aus der Schale drücken und ebenfalls dazu geben. Am Ende die gewaschene und grob gehackte Petersilie untermengen.



Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen um die gewünschte Konsistenz zu bekommen.



Die saure Sahne in einem kleinen Schälchen mit 3-4 EL von der Suppe verrühren und dann wieder unter die Suppe rühren.

Alles ein letztes Mal mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Hähnchenbrustfilet klein zupfen und kurz in der Suppe erwärmen.

Dann wird die cremige Tomatensuppe mit Aubergine und Hähnchen auf passende Teller verteilt und pur oder mit etwas Weißbrot serviert.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!