

Roasted Eggplant Soup

(ca. 4-5 Portionen)



Zutaten:

- 3 mittelgroße Tomaten, halbiert
- 1 große Aubergine (700 g), längs halbiert
- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL frischer Thymian
- ca. 1 l Hühnerbrühe
- 250 ml Sahne
- ca. 100 g Ziegenkäse, klein gewürfelt.

Zubereitung:

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch auf ein großes Backblech geben und mit Öl einpinseln. Das Gemüse für ca. 45 min rösten, bis es weich ist und beginnt braun zu werden. Aus dem Ofen nehmen.
2. Das Fleisch der Aubergine mit einem Löffel aus der Schale kratzen und in einen großen Topf geben. Die Haut der Tomaten ggf. entfernen und mit dem restlichen Gemüse zum Auberginenfleisch geben.
3. Hühnerbrühe hinzugeben, aufkochen und dann für ca. 45 min auf kleiner Stufe köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, Sahne unter Rühren hinzufügen und ggf. noch mit etwas weiterer Brühe verdünnen, falls die Suppe zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In Suppenteller geben und mit Ziegenkäse bestreuen.