



# Knoblauchsuppe

## Zutaten

2 EL Olivenöl extra vergine  
4 grosse Knoblauchknollen  
4 Baguettescheiben  
1 EL Paprikapulver  
1 l Hühnerbouillon  
1 Msp. Kreuzkümmelpulver  
Meersalzfrisch  
gemahlener Pfeffer  
4 Eier  
abgezapfte Petersilie für die Garnitur

## Zubereitung

Knoblauchzehen vom Fruchtboden lösen, schälen und mit einem grossen Messer zerdrücken. Knoblauch in einem Brattopf im Olivenöl goldgelb braten, herausnehmen.

Baguettescheiben im gleichen Topf goldgelb braten, herausnehmen und beiseitestellen. Paprikapulver im Brattopf kurz rösten, mit Hühnerbouillon ablöschen, Kreuzkümmel und Knoblauch zugeben, 5 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Knoblauchsuppe in feuerfeste Suppentassen füllen, in jede Tasse ein Ei aufschlagen, mit einer Baguettescheibe belegen. Im Ofen bei 230 Grad 4 Min. stocken lassen. Mit Petersilie bestreuen.