Auberginen-Cremesuppe



Leckere, sämige Suppe

Die vierte Kreation.

Diesmal mit der Hauptzutat Aubergine. Zwei schöne, große Auberginen kommen in die Suppe.

Dazu noch etwas Gemüse zum Andünsten.

Abgelöscht wird dieses Mal mit Soave, und mit Sahne.

Um den vollen Auberginen-Geschmack in der Suppe zu haben, wird diese Suppe nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Auberginen-Cremesuppe



23. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
40 Minuten



Zutaten

- 2 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Soave
- 300 ml Sahne
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Anleitung

1. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
2. Auberginen putzen und grob zerkleinern.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.
4. Auberginen dazugeben und mit anbraten.
5. Mit Soave ablöschen. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
7. Mit dem Pürierstab fein pürieren.
8. Petersilie kleinwiegen.
9. Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller verteilen.
10. Mit Petersilie garnieren.
11. Servieren. Guten Appetit!

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/23/auberginen-cremesuppe/