

TOMATENSUPPE MIT CHORIZO UND KNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Knoblauchpüree 1000g

ZUTATEN

5
dl



Für die Suppe

- 20 g Olivenöl
- 50 g Schalotte fein gehackt
- 20 g Bresc Knoblauchpüree
- 65 g Chorizo in Würfel geschnitten
- 200 g Tomatenwürfel aus der Dose
- 100 g Hühnerbrühe
- 150 g Wasser
- Paprikapulver
- Basilikumblättchen
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für die Garnituren

- 8 Wachteleier
- ¼ Stangenweißbrot
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Schalotte mit dem Knoblauchpüree im Olivenöl dünsten. Chorizo zugeben und kurz backen. Die anderen Zutaten hinzufügen. Zum Kochen bringen. Sanft köcheln lassen. Die Suppe vom Feuer nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl bestreuen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C goldbraun backen. Die Wachteleier zerbrechen und separat in kleine Gefäße geben. Die Suppe erhitzen. Die Wachteleier nacheinander in die Suppe geben. Die Eier in der Suppe pochieren. Sofort mit den Baguettescheiben servieren.