

Zuppa di melanzone con pomodori

(4 Personen)

400	g	Auberginen
50	g	Zwiebeln
1	EL	Olivenöl
3	dl	Geflügelbouillon
½	lt	Milch
1	Zweig	Thymian
2	dl	Vollrahm
2	dl	saurer Halbrahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
40	g	Tomaten
4	kleine	Pfefferminzeblätter

Die Auberginen in Würfel schneiden, die Zwiebel hacken und in einer Kasserolle in Olivenöl dünsten.

Geflügelbouillon beifügen und die Auberginen weich kochen. Milch und Rahm dazugeben und die Suppe mit Thymian abschmecken.

Im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals aufkochen und den sauren Halbrahm drunterziehen, würzen.

In vorgewärmte Tassen füllen und mit gewürfelten enthäuteten Tomaten sowie den Minzeblättern garnieren.