



KLARE KNOBLAUCHSUPPE

40 Minuten, Einfach



Zutaten:

2 mittlere Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen, 10dag Hamburgerspeck, Öl zum Anbraten, 1TL Paprikapulver (edelsüß), 1l Rindsuppe, Salz, Pfeffer, 4 Eier

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Hamburgerspeck in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen.
2. Zwiebel, Hamburgerspeck und durch eine Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch in Öl anrösten.
3. Mit Paprikapulver würzen, mit der Suppe aufgießen und langsam köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten.
5. Je ein Spiegelei in eine Suppentasse legen, mit der Suppe auffüllen und servieren.

Tipp: Besonders schön werden die Spiegeleier, wenn man sie in Ringen (mit 6cm Durchmesser) oder den Anlass entsprechenden Formen brät.

4 Portionen - Pro Portion: 440 kcal