RUSTIKALE KNOBLAUCHSUPPE

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
Salz
½ EL Öl
1 Scheibe Weißbrot
1 TL edelsüßes Paprikapulver
150ml Wasser
1 Ei
Pfeffer
1 EL kleingeschnittenen Schnittlauch

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe schälen, zerkleinern und mit etwas Salz zusammen zerdrücken. Das Öl erhitzen und den Knoblauch hineingeben. Die Weißbrotscheibe darin von beiden Seiten leicht anbraten. Den Paprika über das Brot streuen, Wasser zugießen, zum Kochen bringen und 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Ei aufschlagen, in eine Schöpfkelle gleiten lassen und vorsichtig in die heiße Suppe geben. Den Topf wieder auf die heiße Herdplatte geben und solange stehen lassen, bis das Eiweiß fest ist. Das Ei aus der Suppe heben, in eine Suppentasse geben, salzen und pfeffern, mit Suppe übergießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.