



SOPA DE AJO

Knoblauchsuppe (4 Pers.)

6 EL Olivenöl
6 dicke Scheiben Bauernbrot, in Würfel geschnitten
12 große Knoblauchzehen, gepresst
1 EL pimentón dulce (oder edelsüßes Paprikapulver)
etwa 1 l Hühnerbrühe oder Wasser
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Eier

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen; sobald es heiß genug zum Braten ist, Brotwürfel und Knoblauch zufügen. Auf kleiner Flamme braten, bis der Knoblauch weich und das Brot goldbraun ist.
- Pimentón oder Paprikapulver einrühren, Brühe oder Wasser zufügen. Leicht salzen und pfeffern, zum Kochen bringen, zudecken und etwa 5 Minuten kochen, bis das Brot den größten Teil der Flüssigkeit aufgesogen hat.
- In der Zwischenzeit vier kleine irdene Portionsförmchen (cazuelas) auf oder im Ofen vorwärmen. Brot mit Brühe darauf verteilen und pro Kasserolle ein Ei hineinschlagen. Die Eier im Ofen stocken lassen oder sofort servieren, damit die Gäste das Ei in der kochenden Suppe verrühren können.

