

# Auberginen-Paradeiser-Suppe

Die frisch gekochte Auberginen-Paradeiser-Suppe ist eine aromatische Gemüsesuppe mit gesundem Gemüse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

250 g	Auberginen
	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
500 g	Paradeiser (Tomaten)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Paradeisermark (Tomatenmark)
1 TL	Garam Masala
1 TL	<a href="#">Honig</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Griechischer Joghurt
2 Stiele	Koriander (oder Petersilie)

## Zubereitung

1. Für die die **Auberginen-Paradeiser-Suppe** die Aubergine waschen, putzen und grob würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln, Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die Paradeiser kreuzweise einritzen, 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, häuten und grob würfeln.
2. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Auberginenwürfel und Paradeisermark zugeben, kurz anrösten. Paradeiser hinzufügen, mit Garam Masala,

Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsebrühe angießen und zirka 12 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Abschließend die Auberginen-Paradeiser-Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren. In Suppenschalen anrichten, mit einem Klecks [Joghurt](#) und frischem Koriander garnieren.

## Tipp

Die Auberginen-Paradeiser-Suppe mit einige dünne, in Olivenöl angeröstete Auberginenscheiben garnieren.