



# Grillgemüsesuppe

## Zutaten für 4 Portionen

- » 250 g Aubergine
- » 200 g Zucchini
- » 220 g rote Paprikaschote
- » 400 g kleine Tomaten
- » 5 EL Olivenöl
- » Salz
- » 1 mittelgroße rote Zwiebel
- » 2 Zweige Rosmarin
- » 1 TL Chiliflocken
- » 800 ml Gemüsebrühe
- » 100 g Schafskäse *Feta*
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Zweig Minze
- » 100 g Joghurt

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Aubergine, Zucchini, Paprikaschote und Tomaten waschen. Enden und Stiele entfernen.

---
2. Aubergine und Zucchini der Länge nach in dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

---
3. Den Backofen zum Grillen vorheizen.

---
4. Das Gemüse mit 3 EL Olivenöl und Salz vermengen.

---
5. Gemüsestücke nebeneinander auf ein Backblech legen.

---
6. Das Gemüse etwa 15 Minuten grillen, bis es schön gebräunt ist. Einmal wenden.

---
7. Das Gemüse abkühlen lassen, dann die Tomatenhäute und die schwarzen Stellen der Paprika entfernen und das Gemüse fein hacken.

---

8. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln fein hacken.

---
9. Die Zwiebel in einem Esslöffel Olivenöl dünsten.

---
10. Die Zwiebelstreifen mit Rosmarin und Chiliflocken unter Rühren andünsten.

### **Zubereitung**

1. Die Gemüsebrühe dazu geben und zum Kochen bringen.

---
2. Die Suppe zudecken und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebel weich ist.

---
3. Den Feta fein zerdrücken und den geschälten Knoblauch dazu pressen.

---
4. Die Minze waschen, trocknen und die Blättchen fein hacken. Mit dem Joghurt zum Feta geben, vermischen und mit Salz abschmecken.

---
5. Das gehackte Gemüse in die Suppe geben und erwärmen.

---
6. Die Suppe mit dem würzigen Joghurt anrichten.