

Zuppa - Pavese

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Italien

Zutaten für: 1 Keine Angabe

4	Scheiben	Toastbrot
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Butter
3/4	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz, weißer Pfeffer
4		Eier
50	Gramm	Geriebener Parmesankäse

Anleitung:

Toastbrot diagonal halbieren. Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben darin auf beiden Seiten goldbraun rösten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fleischbrühe erhitzen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe in 4 feuerfeste Suppentassen füllen und vorsichtig je ein Ei hineingleiten lassen. Die Eidotter dürfen dabei nicht verletzt werden. Suppentassen auf ein Gitter in den Backofen stellen und die Suppe 10 Minuten garen. Sobald das Eiweiß zu stocken beginnt, in jede Tasse zwei Brotstücke geben und dick mit Käse bestreuen.

Suppe weiter überbacken bis der Käse geschmolzen ist und sich eine hellbraune Kruste gebildet hat.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.