| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 15 Min. | Herbst | Italien |

# ZUPPA ALLA PAVESE



Rezept: Der Silberlöffel. Edel 2016 (Italienische Erstausgabe 1950) - Foto: compactcook

## KURZ VORGESTELLT

Die sättigende Suppe entstammt der bäuerlichen Küche der Lombardei. Der Legende nach hat eine Bäuerin die Suppe erstmals einem gefangenen, französischen Soldaten nach der Schlacht von Marigniano 1515 serviert.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7.5 dl | Fleischbouillon | 8 Sch | Weissbrot, ohne Rinde |
| 25 g | Butter | 4 | Ei |
| | | 4 EL | Parmesan, frisch geriebener |

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Fleischbouillon in einem Topf zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Brot darin portionenweise auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Anschliessend die gebratenen Brotscheiben in ofenfeste Suppenteller legen. Über jeder Portion 1 Ei aufschlagen. Kochende Bouillon darübergiessen und mit Parmesan bestreuen. Die Suppe einige Minuten im Ofen überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist.