

Italienische Brotsuppe Pavese

Die Brotsuppe Pavese ist eine sehr beliebte italienische Spezialität. Die köstliche Suppe wird mit wenige einfache Zutaten auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Scheibe	Sellerie
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Lauch
1 Handvoll	Petersilie
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
500 ml	Rinderbrühe
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2 Scheiben	Weißbrot
2 Stk.	Eier
75 g	Parmesan
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **italienische Brotsuppe Pavese** die Karotten, Sellerie und Lauch waschen, putzen und klein zerschneiden. Die Petersilie klein zerhacken.
2. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse und Petersilie hinzugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Rinderbrühe aufgießen und etwa 10 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen, salzen und pfeffern.

3. Weitere zwei Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Weißbrot-Scheiben beidseitig braun anbraten. Das Brot in vorgewärmte Suppenteller legen und über jede Brot-Scheibe vorsichtig ein Ei aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die heiße Suppe über das Ei gießen und mit grob geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie bestreuen.

Tipp