

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**Herbst**

HERKUNFT  
**Italien**

## ZUPPA ALLA PAVESE



### 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 Marignano 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.

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