



Toscanische Gemüsesuppe „Aqua cotta“ mit Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, typisch toskanisch und nicht nur „gekochtes Wasser“.

Zutaten

- 1 1/2 l Geflügelbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- Geröstete Scheiben von Baguette
- 3 Frühlingszwiebeln, in groben Würfeln
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, in feinen Würfeln
- 3 Stangen Staudensellerie, gefädelt, in groben Würfeln
- 1/2 Fenchelknolle, in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Karotten, in Würfeln
- 200 g Pfifferlinge oder Champignons, gewürfel oder in Scheiben
- 500 g Tomaten, entkernt, in groben Würfeln
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1/2 Tl gehackter Rosmarin
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Olivenöl. etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln, etwas Fenchelsame und dem Knoblauch anschwitzen. Nach Garpunkt die Karotten, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie und Fenchelwürfel kurz für 1 min. mit anschwitzen.

Schritt3

Dann folgen die Pilze, salzen, pfeffern, Thymianzweige und Rosmarin zufügen.

Schritt4

Mit der Brühe aufgießen und ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen, das Gemüse "al dente" halten. Die Thymianzweige wieder entfernen und die Tomatenwürfel dazu geben, nachschmecken.

Schritt5

Die Baguettescheiben in brauner Butter knusprig rösten und in die Suppenteller legen.

Schritt6

Die Eier mit der Hälfte des Parmesan und etwas Brühe verklappern und die Brotscheiben überziehen, tränken und mit der heißen Suppe aufgießen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Noch einmal den restlichen Parmesan, gehackte Petersilie und einige Tropfen Olivenöl darüber geben und sofort servieren.

Schritt9

Rezeptart: National / Regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toscanische-gemuesesuppe-aqua-cotta-mit-ei/>