



Toskanische Acquacotta

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das tolle, saisonale Steinpilzsüppchen, einfach und schnell gekocht

Zutaten

- 450 g frische, feste Steinpilze in Scheiben
- 1 l Rindfleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 200 g vollreife Tomaten in groben Würfeln
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehe, gewürfelt (Nach eigenem Geschmack)
- 4 El gutes Olivenöl
- 8 Scheiben altbackene Brötchen
- 3 Eier
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Steinpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. In gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Tomaten kurz für eine ½ min. in kochendem Wasser brühen, abziehen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt4

Die Brotscheiben goldbraun rösten, den Parmesan mit den Eiern verschlagen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schalotten - mit den Knoblauchwürfeln in Olivenöl anschwitzen, leicht Farbe nehmen lassen und die Tomaten dazu geben, salzen, pfeffern. Mit der Rindfleischbrühe oder Gemüsebrühe aufgießen,

Schritt7

10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Die Ei - Parmesanmischung zunächst mit einer Schöpfkelle der Suppe verrühren, dann alles in die Suppe einlaufen lassen, verrühren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Jeweils 2 geröstete Brotscheiben in vorgewärmte Teller geben und mit der heißen Suppe aufgießen, sofort servieren.

Schritt11

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toskanische-acquacotta/>