



Zitronen - Parmesan - Bouillon, Brodo pasquale

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die traditionelle, italienische Ostersuppe mit mediterraner Note,

Zutaten

- 400 ml klarer Lammfond (1 Glas aus dem Supermarkt)
- 400 ml klarer Rinderfond (1 Glas aus dem Supermarkt)
- 4 Eigelbe
- 1 EL Zitronensaft
- 100 Parmesan
- 2 Zweige frischer Majoran, gewaschen, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Lamm- und Rinderfond mischen, zusammen 5 min. leise köcheln lassen, den Topf zurück ziehen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und 60 g von dem Parmesan verquirlen und unter ständigem Rühren in die heiße Bouillon fließen lassen.

Schritt3

Nachschmecken und mit frischen Majoranblättchen und dem restlichen Parmesan bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** Lammfond, majoran, Zitronensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-parmesan-bouillon-brodo-pasquale/>