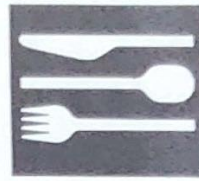


Zuppa Pavese



Suppen
Karte Nr. 10

2

4 Personen



Zuppa Pavese

Suppen
Karte Nr. 10

2

Zubereitungszeit 20 Min.

1l Fleisch- oder Hühnerbouillon
1l Wasser
2 Teel. Salz
4 Eßl. Essig
4 sehr frische Eier
4 Scheiben Toastbrot, Weißbrot
oder halbe Brötchen
2 Eßl. Butter
1 Schuß herber Weißwein
100 g grob geraffelter Emmentaler
oder geriebener Parmesankäse

1. Die Bouillon erhitzen.

2. Reichlich Wasser, ca. 2 l, zum Kochen bringen. Salz und Essig hinzufügen und die 4 Eier darin pochieren.

3. Weißbrotscheiben (oder Brötchen) auf beiden Seiten in Butter rösten.

4. Weißbrotscheiben in 4 Suppenteller legen, die pochierten Eier daraufsetzen, mit Wein abgeschmeckte Bouillon anschütten und mit Käse reichlich bestreuen.