

Suppen Rezepte

Pilzsuppe - Acquacotta

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Italien, Suppe, Tomate, Vorspeise, Warm

500 g	Pilze; geputzt, in Scheiben		Salz
250 g	Tomaten; gehäutet und - gewürfelt		Schwarzer Pfeffer
7	Essl. Olivenöl	6 große	Scheiben Weissbrot
2	Knoblauchzehen; gehackt	70 g	Parmesan; gerieben
1/2 Liter	Fleischbrühe	2	Eier

Öl in einer schweren Pfanne erhitzen, Knoblauch darin hellbraun braten. Pilze in das heiße Fett geben und fünf Minuten unter Rühren dünsten.

Tomaten zugeben, die Fleischbrühe an gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

Die Brotscheiben rösten und in Stücke schneiden, auf die Teller verteilen und die Hälfte des Parmesankäse darüber streuen.

Die Eier mit dem restlichen Käse aufschlagen und in die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen. Die Suppe auf die Teller verteilen und sofort servieren.

Tipp: Wenn Sie für dieses gute Suppen Rezept frische Steinpilze verwenden, wird die Pilzsuppe zur einer Delikatesse.