

Italienische Rezepte

Acquacotta - Spinatsuppe mit Ei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Ei, Italien, Spinat, Suppe

500 g	Blattspinat	1	Liter	Geflügel-, oder Gemüsebrühe
200 g	Tomaten			Salz, frisch gemahlener
2	Stange/n Staudensellerie			- Pfeffer
1	Zwiebel	4		Eier
1	kleine Rote Chilischote	4		Scheib. Ciabatta-Brot
2	Essl. Olivenöl			

Spinatstiele abschneiden und die Blätter gründlich waschen. Tomaten überbrühen, häuten, quer halbieren, Flüssigkeit und Kerne herausdrücken und das Tomatenfleisch würfeln. Staudensellerie, Zwiebel und Chilischote putzen, fein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten.

Die Spinatblätter zum gedünsteten Gemüse geben und zusammenfallen lassen. Die Brühe zugeben und alles bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und in die heiße Suppe gleiten lassen. Etwa zehn Minuten stocken lassen. Die Brotscheiben rösten und jeweils in einen tiefen Teller legen. Die Suppe zugeben und die pochierten Eier auf die Brotscheiben legen.

Tipps: Statt der pochierten Eier können Sie auch wachweich gekochte Eier (fünf Minuten) in der Suppe servieren.