



# Toscanische Gemüsesuppe „Aqua cotta“ mit Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, typisch toskanisch und nicht nur „gekochtes Wasser“.

## Zutaten

- 1 1/2 l Geflügelbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- Geröstete Scheiben von Baguette
- 3 Frühlingszwiebeln, in groben Würfeln
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, in feinen Würfeln
- 3 Stangen Staudensellerie, gefädelt, in groben Würfeln
- 1/2 Fenchelknolle, in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Karotten, in Würfeln
- 200 g Pfifferlinge oder Champignons, gewürfel oder in Scheiben
- 500 g Tomaten, entkernt, in groben Würfeln
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1/2 Tl gehackter Rosmarin
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Olivenöl. etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Zunächst die Zwiebeln, etwas Fenchelsame und dem Knoblauch anschwitzen. Nach Garpunkt die Karotten, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie und Fenchelwürfel kurz für 1 min. mit anschwitzen.

## **Schritt3**

Dann folgen die Pilze, salzen, pfeffern, Thymianzweige und Rosmarin zufügen.

## **Schritt4**

Mit der Brühe aufgießen und ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen, das Gemüse "al dente" halten. Die Thymianzweige wieder entfernen und die Tomatenwürfel dazu geben, nachschmecken.

## **Schritt5**

Die Baguettescheiben in brauner Butter knusprig rösten und in die Suppenteller legen.

## **Schritt6**

Die Eier mit der Hälfte des Parmesan und etwas Brühe verklappern und die Brotscheiben überziehen, tränken und mit der heißen Suppe aufgießen.

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Noch einmal den restlichen Parmesan, gehackte Petersilie und einige Tropfen Olivenöl darüber geben und sofort servieren.

## **Schritt9**

**Rezeptart:** National / Regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toscanische-gemuesesuppe-aqua-cotta-mit-ei/>