



Zuppa pavese - Bouillon mit pochiertem Ei, Toastbrot und Käse

Zuppa pavese, das kleine Gericht aus dem norditalienischen Pavia ist einfach und schmeckt fein und gut. Ein Ei wird auf Toastbrot mit etwas Käse in einer Bouillon überbacken. Das Rezept gelingt aber nur mit einem Kniff: Damit das Ei auf dem Toastbrot liegen bleibt, muss in dieses zuvor mit einem Löffel eine tiefe Delle eingedrückt werden. Sonst flutscht das Eigelb in die Bouillon...

Zugegeben... mir ist das erste Eigelb in die Bouillon geflutscht, darum sieht sie auch recht trüb aus. Das zweite Eigelb blieb auf dem Toastbrot liegen. Auch mit zwei Eigelben hat der Geschmack der Zuppa keinen Schaden genommen, ganz im Gegenteil.

Zutaten (pro Portion, Vorspeise)

2dl Gemüsebouillon
1 Scheibe altes Weissbrot, ca. 1,2-2cm dick
1 Ei
20g geriebener Käse
(Gruyère, Sbrinz, Parmesan)
Pfeffer und Paprika süß
Petersilie zum garnieren
Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Weissbrot in Bratbutter beidseitig anrösten (toasten).

Bouillon aufkochen.

Getoastetes Brot in einen Suppenteller legen und mit einem Löffel eine Delle eindrücken. Mit der noch heißen Bouillon umgießen. Ei in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig auf die eingedrückte Toastscheibe geleiten lassen, damit das Eigelb in der Delle liegen bleibt. Eigelb mit etwas Pfeffer und Paprika würzen, das Ganze mit Reibkäse bestreuen und den Teller in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 10 Minuten überbacken. Das Eigelb sollte dabei flüssig bleiben. Sobald das Eigelb stellenweise eine hellgelbe Farbe annimmt ist der optimale Garpunkt erreicht.

Zur Dekoration etwas Petersilie über die Zuppa streuen (hab ich vergessen).





Vor dem Gang in den Ofen

