

Stracciatella

4-Personen

Zutaten:

1	-	liter Bouillon
4	-	Eier
4	-	EL Sbrinz gerieben
wenig	-	frisch geriebene Muskatnuss
4	-	EL Petersilie gehackt
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

7 - dl Bouillon aufkochen. Hitze reduzieren, so dass die Bouillon leicht köchelt.

Restliche Bouillon mit Eiern, Sbrinz, Muskatnuss und Petersilie verquirlen, unter kräftigem Rühren in die Bouillon giessen

1 – 3 Minuten ziehen lassen bis die Eier gestockt sind. Ab und zu rühren.
Suppe abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen verteilen und sofort servieren.

Einfach – aber gut !