

Zuppa Pavese

4-Personen

Zutaten:

6	-	Scheiben Pariserbrot, dünn geschnitten
2	-	EL Butter
4	-	Eier frisch
4	-	EL Käse gerieben
1	-	Liter Fleischbouillon
1	-	EL Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Pariserbrot halbieren und in der Butter goldgelb rösten. In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen legen.

Je 1-rohes, frisches Ei darauf geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Mit siedend heisse Fleischbouillon auffüllen und Petersilie oder Schnittlauch darüberstreuen.

Sofort Servieren.