

Italienische Rezepte

Aqua Sale Suppe

Anzahl: 1 Portionen

Gattung: Suppe, Frühstück, Italien, Vorsuppe

2	Knoblauchzehen	1	Frisches Ei
1	Frisches Peperoni		Wasser, Salz
4	Essl. Olivenöl	1	Scheibe altes, hartes Brot

Den klein geschnittenen Knoblauch und das in feine Ringe geschnittene Peperoni in Olivenöl leicht anrösten.

Mit nicht zu viel Wasser auffüllen, gerade so viel, dass es für einen Teller voll Suppe reicht.

Wenn die Suppe kocht, ein Ei in eine Tasse schlagen und vorsichtig hinein gleiten lassen.

Sobald das Eiweiß fest ist, die Suppe über das harte Brot gießen, essen.

Wenn sie größere Portionen kochen möchten, erhöhen sie dem entsprechend die Zutaten.