

Acquacotta

Zutaten für 4 Personen:

3 rote Zwiebeln
1 gelbe Paprikaschote
1 Stange Sellerie
3 Tomaten
8 Scheiben Ciabatta
3 Eier
Olivenöl, Wasser

Zubereitung:

Sellerie und Paprika putzen, in Streifen schneiden, Tomaten häuten. Zwiebel schneiden und in etwas Öl anschwitzen.

Restliches Gemüse dazugeben und alles etwa 45 Minuten köcheln lassen. Nach 35 Minuten 800ml Wasser zugeben.

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in etwas Öl rösten und in tiefe Teller geben. Eier kurz verquirlen und über den Brotscheiben verteilen. Die heiße Suppe darauf schöpfen und noch etwas ziehen lassen.

Nach Belieben mit Petersilie und Parmesanspänen garnieren.

Buon appetito!