



Aqua cotta

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/aqua-cotta.jsp>



Einfache Suppe aus der Toskana, die auch gekochtes Wasser genannt wird.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Suppe:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
80 g	Zwiebeln	
50 g	Speck, durchwachsen, geräuchert	
100 g	Staudensellerie	
100 g	Cockailtomaten	
1 kleine	Chili	
4 EL	Olivenöl, kalt gepresst	GUT&GÜNSTIG Natives Olivenöl extra
1 EL	Basilikum-Blättchen	
1 EL	Selleriegrün	
1 EL	Petersilie	
	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
	Pfeffer	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
8 Scheiben	Ciabatta-Brot	GUT&GÜNSTIG Ciabatta-Brot
4	Eigelbe	
80 g	Parmesan, gerieben	EDEKA Italia Grana Padano gerieben 32% Fett i. Tr.

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Fertig in: **30 Min.**

Je Portion : **1784 kJ, 426 kcal, 22 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 31 g Fett, 251 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung

- 1.) Die Zwiebel schälen und fein hacken. Speck fein würfeln. Selleriestangen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten vom Stielansatz befreien und halbieren. Chili vom Stielansatz befreien, halbieren, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken.
- 2.) Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Speck und Sellerie zugeben und anbraten. 800 ml Wasser angießen, die Kräuter und Chili einstreuen, salzen, pfeffern, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
- 3.) Inzwischen die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Je 2 Scheiben in einen Teller legen.
- 4.) Die Tomaten in die Suppe geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken.
- 5.) Die heiße Suppe in den Tellern verteilen, die Eigelbe auf das Brot setzen und mit dem Käse bestreut sofort servieren.
- 6.) Man kann die Eigelbe auch in einer Schüssel verrühren und in der Suppe verteilen.

Probieren Sie auch unser andalusisches oder dieses

Kochschule

Zwiebeln schneiden: Ihnen strömen beim Schneiden von Zwiebeln leicht Tränen in die Augen? Kein Problem: Legen Sie die Zwiebel vorher einfach in kaltes Wasser oder nehmen Sie einen Schluck Wasser in den Mund, wenn Sie die Zwiebeln schneiden.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Fleischmesser 16 cm:
Klinge aus deutschem, geschmiedetem
Klingenstahl· Ergonomischer,
dreifachgenieteter Griff· Perfekte
Griffgröße· Fingerschutz für sicheres
Arbeiten· Sauberer Übergang von der
Klinge zum Griff