

# Italienische Rezepte

## Tomaten Zwiebel Suppe mit Rührei Bruschetta

Gattung: Creme, Suppe, Tomate, Zwiebel

---

500 g	Tomaten			Pfeffer
250 g	Zwiebeln	8	Scheiben	Pariserbrot
50 g	Magere Bratspecktranchen	2	Essl.	Olivenöl; (2)
3	Essl. Olivenöl; (1), +/-	40	g	Parmesan; gerieben
5	dl Hühnerbouillon	2		Eier
1/2	geh. TL Zucker	2	Essl.	Rahm
	Salz	1	Essl.	Butter

---

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, häuten und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.

Den Speck im eigenen Fett anbraten. Olivenöl (1), Tomaten und Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Die Hühnerbouillon dazugießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer zwanzig Minuten kochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben mit Olivenöl (2) beträufeln. Im oberen Drittel des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens hellbraun rösten. Herausnehmen und mit Parmesan bestreuen.

Gleichzeitig Eier, Rahm, Salz und Pfeffer verquirlen. In einer Bratpfanne in der warmen Butter leicht stocken lassen, dann unter Rühren zusammenschieben und noch so lange garen, bis das Rührei gleichmäßig cremig ist und feucht glänzt. Auf die Brotscheiben verteilen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils zwei Scheiben Bruschetta darauf setzen (oder dazu servieren, auf kleine Teller).

**Tipp:** Die Suppe kann im voraus zubereitet werden, sie lässt sich gut aufwärmen. Anstelle der Rührei-Bruschetta Knoblauchbrot dazu servieren.