

Cipollata, Suppe mit Brot

Cipollata, Suppe mit Brot

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [21.01.2009](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

CIPOLLATA

100 g Pancetta

500 g Zwiebeln, 600 g Tomaten, 4 EL Olivenöl

20 g Butter, 1 TL Zucker, 1 l Gemüse- oder Geflügelfond

Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Einlage:

1 Vinschgauer (etwa 150 g), 2 bis 3 EL natives Olivenöl extra

2 Eier, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 10 g Butter

80 g frisch geriebener Hartkäse (Parmesan)

1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum)

Die Pancetta klein würfeln. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten blanchieren, kalt abschrecken, häuten und vierteln. Stielansatz und Samen entfernen. Letztere durch ein Sieb passieren, dabei den Saft auffangen. Das Fruchtfleisch 1/2 cm groß würfeln.

