



Zuppa alla genovese

Brühe mit Kräuteromelett (Ligurien)

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Endiviensalat (250 g)
1 Bund gemischte Kräuter
(Basilikum, Schnittlauch,
Petersilie, Borretsch,
Thymian)
1 TL Zitronensaft
3 EL frisch geriebener
Parmesan
3 Eier
1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl
1 l kräftige Fleischbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß

Zubereitungszeit: 45 Min.

Pro Portion: 980 kJ / 230 kcal

1 Endiviensalat putzen und waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 Kräuter und 1 Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Kräuter

und Zwiebel andünsten. Salat fest auspressen, in feine Streifen schneiden. $\frac{3}{4}$ davon zusammen mit Zwiebel und Kräutern 10 Min. garen. Mit 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuß würzen.

3 3 Eier mit 3 EL Parmesan verquirlen. Über das Gemüse gießen, vorsichtig mischen und bei sehr milder Hitze stocken lassen. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. 1 l Fleischbrühe aufkochen.

4 Omelett in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Salatstreifen in die Brühe einlegen, heiß werden lassen und sofort servieren.

- Wenn Sie reichlich frischen Borretsch bekommen, verwenden Sie diesen an Stelle des Salates für die Suppe!