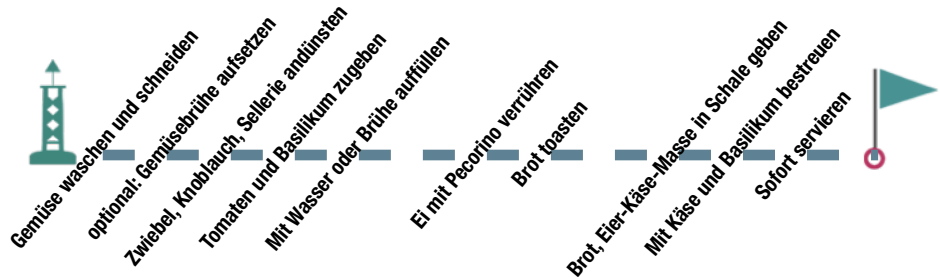


Acquacotta Maremmana Gemüseeintopf



Streckezeit: etwa 45 Minuten

Zutaten für zwei Personen

**6 EL Olivenöl (ja, soviel!)
3 mittelgroße weiße Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
4 – 5 Stangen Staudensellerie, idealerweise mit Blättern
1 kleine Dose Tomaten (400 g), im Sommer auch frische Tomaten
Meersalz, schwarzer Pfeffer
1 kleine getrocknete Peperoncino, alt. Chiliflocken
Etwas grünes Blattgemüse z.B. Cicoria alternativ Endivienblätter, Schwarzkohl oder Kohlrabiblätter
Reichlich frisches Basilikum
Wasser oder Gemüsebrühe (etwa 400 ml)
1 Ei pro Person
helles Land-Weissbrot (gerne altbacken)
Pecorino, alternativ Parmesan, Grana oder Manchego**

Optional: Möhren, Kartoffeln, Süßkartoffeln, seltener auch Pancetta



[mehr Info hier](#)

Die Zubereitung: Zwiebeln pellen und in Streifen oder Würfel schneiden, Knoblauch hacken. Sellerie waschen, die Stangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Blätter grob hacken und beiseitelegen. Endivie (oder anderes Grünzeug) in 2- 3 cm breite Streifen schneiden.

Tipp: Wer es perfekt mag, kann aus Gemüseresten und Schalen parallel eine schnelle Gemüsebrühe um Angießen ansetzen. Für die schnelle Bordküche genügt Wasser.

Einen Schmortopf auf mittlere Hitze aufheizen. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie in reichlich Olivenöl weich dünsten, ohne dass das Gemüse bräunt. Notfalls mit Wasser oder Brühe ablöschen. Wenn das Gemüse weich und glasig geschmort ist, die Dosentomaten mit Saft und mit Brühe oder Wasser auffüllen. **Tipp:** Wer frische Tomaten verwendet, überbrüht sie vorher mit kochendem Wasser und zieht die Haut ab.

Die Suppe salzen, pfeffern, zerbröselte Peperoncino und gezupftes Basilikum zugeben. Geschnittene Endivie oder anderes Grünzeug unterrühren. Bei niedriger Hitze leise köcheln lassen, bis das Öl wieder an der Oberfläche auftaucht. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen.

Während die Suppe gart, Weißbrot in Scheiben schneiden, toasten oder im Pfännchen mit wenig Olivenöl anrösten. Die Eier mit geriebenem Käse zu einer cremigen Masse verrühren. Zum Servieren die Brotscheiben auf die Suppenschalen verteilen, mit der Eier-Käsemischung und etwas Olivenöl bedecken. Die heiße Suppe sofort darüber schöpfen. Mit geriebenem Pecorino und Basilikum bestreuen.

Tipp: Durch die Eier-Käsemischung in der Schale wird der Eintopf beim Umrühren schön sämig. Andere Rezeptvarianten pochieren das Ei separat oder kochen es wie bei der [Shakshuka](#) direkt mit. Mir gefiel diese Rezeptvariante am besten, weil sich das Eigelb wie bei Spaghetti [Carbonara](#) so schön mit dem Käse verbindet.

Werkzeuge: Werkzeuge: Brett, Messer, Reibe, größerer Topf und Schüsselchen, Toaster oder Pfännchen

