



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Zuppa Pavese**

\*\*\*\*\*

**Ossobuco**

\*\*\*\*\*

**Profiteroles**

**Zutaten:** **Zubereitung:**

**Zuppa Pavese**

8 dl	Fleischbouillon	(2 Würfel)
2 dl	Weisswein	
4 Scheiben	Toastbrot	weiss
4 Stk	Eier	frisch
	Salz, Pfeffer	aus der Mühle
80 g	Parmesan	gerieben

und  
bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.

hellbraun toasten.

Anrichten:  
Suppenteller vorwärmen und das getoastete Brot hineinlegen.

Je ein Ei öffnen und auf die Brotscheibe gleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Mit der siedend heissen Bouillon übergiessen. Mit Parmesan überstreuen und unter dem heissen (Backofen)-Grill ca. 2 Min. gratinieren. Sofort servieren.

Vorsicht sehr heiss!