



Stracciatella alla romana

Stracciatella alla romana ist nicht etwa ein Dessert, sondern eine feine wärmende Suppe, die wir oft als Kind assen.

Sie ist super fein und in kurzer Zeit zubereitet.

Für meine stracciatella alla romana hatte ich noch eine Hühnerbrühe im Tiefkühler. Immer gut etwas Notvorrat zu haben.

Gerade in der kalten Jahreszeit tut eine wärmende Suppe immer gut. Persönlich finde ich eine Hühnerbrühe ideal. Sie kräftigt das Immunsystem. Was bestimmt nicht schaden kann. Schon als Kind bereitete meine Mutter la stracciatella alla romana zu. So gebe ich diese einfache aber köstlich Variante gerne meiner Familie weiter.

Mag sein, dass das Aussehen dieser Suppe auf den ersten Blick irritiert. Aber glaubt mir, probiert sie und ihr werdet sie lieben.

Zutaten für 4 Personen

1 Liter Hühnerbrühe

4 Eier

100 g geriebener Parmesan

geriebene Muskatnuss

Salz

Zubereitung

In einer Schüssel die Eier aufschlagen. Geriebener Parmesan dazu geben und gut Vermengen.



Mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

In einer weiten Pfanne die Hühnerbrühe aufkochen.

Sobald die Brühe köchelt die aufgeschlagene Masse vorsichtig in die Suppe geben.

Mit Hilfe eines Schwingbesens oder einer Gabel die Eimasse darin während ca. 30 Sekunden rühren.

Die Suppe danach während 5 – 6 Minuten köcheln lassen.

Heiss servieren und geniessen.

