



Gemüsesuppe mit Ei, Toast und Käse überbacken

Manchmal bleibt Gemüse etwas zu lange im Kühlschrank liegen, schon leicht angeschrumpelt, nicht mehr tauglich für ein frisches Gemüsegericht, doch für eine Suppe noch mehr als gut genug. Lauch, Pastinake, Rüebli, Tomate, auch Kohlgemüse sind dazu geeignet. Eine kräftige Suppe lässt daraus allemal kochen.

Die Gemüsesuppe kann auch etwas raffinierter zubereitet werden, indem sie mit angröstetem Altbrot, Ei, leicht schmelzendem Käse belegt und im Ofen kurz überbacken wird.

Zutaten (2Portionen)

500g	Gemüse (Pastinake, Rüebli, Lauch, Kohlrabi, Tomate)
1	kleine Zwiebel
6dl	Gemüsebouillon
4-5	Scheiben Baguette, 2-3 Tage alt
20g	Tafelbutter
2	Eier
50g	Provolone (oder Fribourger Vacherin)
	Bratbutter
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gemüse in ca. 1cm grosse Würfel schneiden, Zwiebel grob hacken. Alles zusammen in Bratbutter ca. 20 Minuten dünsten. Bouillon dazugießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Ofen auf 200° vorheizen.

Baguettescheiben in Tafelbutter beidseitig anrösten. Provolone durch die Röstiraffel reiben.

Suppe in eine Gratinform giessen, mit den gerösteten Baguettescheiben belegen, Eier aufschlagen und darauf geben. Mit Provolone bestreuen.

Ca. 15 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken. Nach Belieben etwas Pfeffer darüber mahlen.







