

Parmesansuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 l Fleischbrühe
- 150-200 ml Schlagsahne
- 5 (Kl. M) Eigelb
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Olivenöl

Die Brühe in einem Topf erhitzen. Sahne, Eigelb und Parmesan in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Muskat würzen. 2 Kellen von der heißen Brühe unter Rühren zugießen. Die Parmesan-Mischung in die übrige Brühe gießen, dabei mit einem Schneidestab kräftig durchmischen und erhitzen, bis die Suppe beginnt etwas dickflüssiger zu werden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Pfeffer bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 26.01.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen