

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Soppa Tal-Armla – Witwensuppe

Koch: Matthew Bonsfield

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 150 g Zwiebeln (geschält)
- 50 g Knoblauch (geschält)
- 400 g Karfiol
- 200 g Karotten (geschält)
- 300 g Kartoffeln (geschält)
- 200 g Zucchini
- 50 g passierte Tomaten
- 120 g Saubohnen
- 3 Lorbeerblätter
- 750 g Gemüfefond
- 4 Eier
- 4 Stk. Gbejniet (kleiner, runder maltesischer Ziegenkäse)
- Olivenöl zum Anbraten
- 4 Scheiben frisches Weißbrot

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Karfiol, die Karotten, die Kartoffeln und die Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden und alles gemeinsam mit den Lorbeerblättern in einem großen Topf in etwas Olivenöl anbraten.
2. Dann die passierten Tomaten begeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Nun das Gemüse in der Suppe kochen, bis es weich ist.
3. Kurz vor Ende der Garzeit die Saubohnen und die Eier hineingeben. Letztere in der Suppe pochieren.
4. Zum Schluss die Witwensuppe mit grob zerteiltem Gbejniet, also maltesischem Ziegenkäse, vollenden, in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Weißbrot genießen.