



## Brotsuppe mit Spiegelei und Luganighe ticinese

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Scheiben altbackenes Hausbrot
- 480g Tessiner Luganighe
- 4 Eier
- 8dl Fleischbouillon
- n.b. gehackte Petersilie
- n.b. geriebener Parmesan
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Brotscheiben im Toaster oder auf dem Grill beidseitig anrösten.
2. Därme von den Tessiner Luganighe abziehen und das Fleisch mit den Fingern grob zerbröseln.
3. In einer grossen beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Wurststücke während etwa fünf Minuten gut anbraten, bis sie gebräunt und knusprig sind.
4. Die Luganighe-Stücke aus der Pfanne nehmen, etwas Öl in die gleiche Pfanne geben und die Eier aufschlagen und in die Pfanne gleiten lassen.
5. Die Eier braten, bis das Eiweiss vollständig fest ist, und die Spiegeleier leicht salzen.
6. Während die Eier braten, die Bouillon aufkochen.
7. Auf den Boden von tiefen Tellern je eine Scheibe geröstetes Brot legen und auf jede ein Spiegelei platzieren.
8. Teller mit Bouillon aufgiessen, dabei die Flüssigkeit am Rand dazugiessen, damit sie das Brot kaum bedeckt.
9. Die Luganighe-Stücke auf alle Teller verteilen, mit einer guten Portion geriebenem Parmesan und etwas Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.

10. Das Brot neigt dazu, die Bouillon aufzusaugen. Unser Tipp: Etwas heiße Bouillon separat auf dem Tisch bereitstellen, damit man bei Bedarf mehr dazugeben kann.