

Zutaten

- 100 g Pancetta
- 4 hartgekochte Eier
- 1 kleines Bund Schnittlauch

Vorspeise

Pancetta & Ei

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Pancetta & Ei. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Pancetta würfeln und in einer Pfanne knusprig angehen lassen. Die Eier pellen und grob hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Suppe in einem tiefen Teller mit samt den Spargelspitzen anrichten. Die Suppe mit Pancetta, Eiern und Schnittlauch ausgarnieren.