

Italienische Rezepte

Toskanische Tomatensuppe (Pappa col pomodoro)

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Italien

1	kg	reife Tomaten	5		Knoblauchzehen
350	g	altbackenes Brot	1	Bund	frisches Basilikum
1	kleine	Glas sehr gutes Olivenöl			Salz
1,50	Liter	Fleischbrühe (Würfel)			Pfeffer

Die Tomaten gründlich waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Kleinschneiden und in einem Topf unter gelegentlichem Umrühren 10-15 Minuten kochen lassen. In einem zweiten, grösseren Topf die Brühe zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit die Brotscheiben rösten. Sobald die Brühe kocht, die Brotscheiben hineingeben und einige Minuten aufweichen lassen. Die Tomaten durch ein Sieb streichen und ebenfalls zur Brühe geben. Die sehr feingehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer, die ganzen Basilikumstengel und die Hälfte des Olivenöls zufügen.

Alles vorsichtig miteinander vermischen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Suppe dicklich wird. Die Basilikumstengel herausnehmen und die Suppe in eine Servierschüssel oder in einzelne vorgewärmte Suppentassen umfüllen.

An jede Portion nochmals etwas frisch gemahlenen Pfeffer und ein wenig Olivenöl geben und die Tomatensuppe sehr heiss servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde