

Pappa – Tomatensuppe mit Altbrot

Zutaten:

- Olivenöl
- 1-2 Knoblauchzehen
- Zwiebel nach Belieben
- 1 Liter Brühe, je nach gewünschter Konsistenz mehr oder weniger
- ca. 300 g altes Weißbrot
- 600 – 700 g reife Tomaten oder Pomodore Pelati guter Qualität
- frisches Basilikum
- Peperoncini leicht scharf

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitung:

Brot entrinden und klein schneiden, Knoblauch und Zwiebel hacken. Tomaten enthäuten und klein schneiden. Das Öl erhitzen und alles zusammen (Brot, Zwiebel, Knoblauch) andünsten. Nun die Tomaten dazu geben und einige Minuten schmoren. Anschließend die heiße Brühe zugeben. Salzen und Pfeffern. Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren. Das Brot muss sich völlig aufgelöst haben! Abschmecken z. B. mit Peperoncini und Olivenöl. Zum Servieren das gehackte Basilikum aufstreuen.

Tipp:

Die Suppe kann heiß oder lauwarm serviert werden.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Regina Elsner