

Zutaten

- 750 g reife Tomaten
- 250 g altes weißes Landbrot
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Schalotten, grob gewürfelt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl

Suppen

Pappa al Pomodoro

Entdecken Sie unser köstliches Pappa al Pomodoro Rezept! Lassen Sie sich von den Aromen verführen und kochen Sie mit uns in den Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Tomaten einritzen und den Strunk entfernen, dann in kochendem Wasser für wenige Sekunden blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, enthäuten, vierteln. Das Landbrot in feine Würfel schneiden und 4/5 davon in reichlich Olivenöl, zusammen mit dem Knoblauch und den Schalotten angehen lassen. Den Zweig Rosmarin und die Tomaten hinzugeben.
2. Mit der Brühe aufgießen und für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Tomaten verkocht sind und sich das Brot aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die restlichen Brotwürfel mit dem geschnittenen Basilikum mischen und als Suppeneinlage verwenden. Mit grob gemahlenem Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl ausgarnieren.