

Italienische Rezepte

Pappa al pomodoro

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Italien, Suppe, Suppen, Tomate, Toskana, Vorspeisen

600 g	reife Tomaten		- Chilischote (scharf)
1	Knoblauchzehe	3/4 Liter	Fleischbrühe
4	Essl. Olivenöl		Salz
1	Hand voll frisches Basilikum		Pfeffer
1	Stückchen getrocknete rote	200 g	altbackenes Brot, evtl. mehr

Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln.

Den Knoblauch häuten und fein hacken.

In einem großen Topf - am besten nehmen Sie einen feuerfesten Tontopf - das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch hell darin andünsten. Tomaten, Basilikum und die Chilischote hinzufügen und etwa 5 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. Anschließend die Chilischote wieder entfernen. Mit der Brühe auffüllen, salzen und pfeffern.

Sobald die Suppe wieder kocht, das in dünne Scheiben geschnittene Brot hinein geben und weitere 15 Minuten bedeckt köcheln lassen. Die Suppe kräftig umrühren, damit ein dicker Brei entsteht.

Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe etwa 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Tomatensuppe wieder aufwärmen - ich mache das übrigens am liebsten im Backofen. Auf jeden gefüllten Teller etwas Olivenöl träufeln.