

Pomito

Toskanische Pappa al Pomodoro



Vorbereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Altbackenes Brot (mindestens 3 Tage alt): 300 g
- Etwas Basilikum: None
- Etwas Gemüsebrühe: 1 lt
- Etwas Pfeffer: None
- Etwas Salz: None
- Knoblauch: 2 Zehen
- Natives Olivenöl extra: None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 1 lt



Vorbereitung

Das alte Brot in kleine Stücke schneiden und einige Minuten in der Gemüsebrühe einweichen. In der Zwischenzeit die Tomatensauce mit der **Pomìto passierte tomaten** auf einem Fond aus Knoblauch, Öl und Basilikum zubereiten.

Wenn die Tomate gar ist, das in der Brühe eingeweichte Brot in die Sauce tauchen und kochen, bis sich die Flüssigkeit reduziert hat.

Die Pappa al Pomodoro mit einem Spritzer frischem Olivenöl und einigen Blättern frischem Basilikum servieren.