

Pappa al Pomodoro (Toskanische Tomatensuppe mit Brot)

Vorbereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht



Zutaten

- Basilikum: n.B.
- Knoblauchzehe: 1
- Olivenöl: n.B.
- Pfeffer: n.B.
- Salz: n.B.
- italienisches Bauernweißbrot: 4 Scheiben
- rote Tropea-Zwiebel: 1

Vorbereitung

1. Das Brot im Ofen rösten.
2. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen.
3. Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl, Salz und Pfeffer anbraten, **Pomito tomatenfruchtfleisch in stücken** und Basilikum in schmale Streifen schneiden und etwas mehr Öl hinzufügen, bei sehr schwacher Hitze etwa 40 Minuten lang ohne Deckel garen.
4. Das geröstete Brot hinzufügen, mit einem Löffel zerkleinern, bis es gut vermischt ist und fast vollständig die Tomatensauce aufgenommen hat.
5. In tiefe Portionsteller geben, mit Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und ein paar Basilikumblättern würzen.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
300 gr

