

PAPPA AL POMODORO

Zutaten für 4 Personen

- \ 500 g altbackenes Weißbrot
- \ 5 EL natives Olivenöl Extra
- \ 2 Knoblauchzehen
- \ 800 g geschälte Tomaten
- \ 2 rote Zwiebeln
- \ 1 ½ Liter Gemüsebrühe
- \ 12 Basilikumblätter
- \ 3 Blätter Salbei
- \ 1 Prise Salz
- \ 1 Messerspitze Pfeffer

Zubereitung

Das Brot in ziemlich kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in heißem Öl anbraten. Sobald der Knoblauch und die Zwiebeln anfangen zu bräunen, die geschälten Tomaten und den Salbei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 - 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Am besten einen Holzlöffel verwenden, um die Tomaten aufzubrechen und ihre Flüssigkeit freizusetzen. Weiter köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Das zuvor geschnittene Brot hinzugeben und langsam mit der Tomatensoße vermischen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und langsam die Gemüsebrühe hinzufügen, bis das Brot vollständig bedeckt ist. Wieder etwa 10 - 15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Am besten mit einem Deckel, damit die Aromen mit dem Brot harmonieren. Bei Bedarf salzen und pfeffern, denn je nach Brotsorte kann das Brot etwas salzig sein.

Suppe vom Herd nehmen, Basilikum dazugeben und auf einem Suppenteller mit einem Spritzer rohem nativem Olivenöl extra, gut gemahlenem Pfeffer und nach Belieben mehr Basilikum servieren.