Pappa al Pomodoro

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 282 kcal

Zutaten

800 g ganze, geschälte Tomaten (Dose)

2 Stück(e) Zwiebeln

2 Stück(e) Knoblauchzehen

250 ml Hühnerbrühe

3 Stück(e) Scheiben Toast

1 Stück(e) Fuchs Meersalz fein

2 Teelöffel Fuchs Basilikum

1 Teelöffel Fuchs Pfeffer schwarz, grob geschrotet

2 Teelöffel Fuchs Paprika edelsüß

5 Stück(e) Oliven

50 ml Weißwein

8 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Die Toastbrotscheiben entrinden und in ca. 1,5 cm dicke Würfel schneiden. Die Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit etwa der Hälfte der Brotwürfel in der Hälfte des Olivenöls anschwitzen. Die gehackten

Knoblauchzehen kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Geschälte Tomaten, Hühnerbrühe und Gewürzmischung hinzufügen und 30 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die übrigen Brotwürfel in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl goldbraun knusprig anbraten.

3. Nach der Garzeit die Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Zwei Kellen Suppe abnehmen, darin die Oliven pürieren, wieder in die Suppe geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Tipp:

Zum Servieren mit den gerösteten Brotwürfeln garnieren.