

Pappa al pomodoro

Zutaten für 4-6 Personen

- 2 große Dosen geschälte Tomaten
- 2 Schalotten
- 1 Ciabatta-Brötchen vom Vortag
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 4-6 TL Schlagsahne
- 50 g Parmesan gerieben
- 150 g Cherry-Tomaten
- 4-6 Blätter Basilikum
- Pfeffer, Salz, Chilipulver
- Etwas Zitronenschalenabrieb



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Cherry-Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Parmesan reiben, die Sahne steif schlagen. Das Brot in Würfel schneiden. Etwas von den grünen Lauchzwiebelringen zum Garnieren zurückbehalten.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln, Lauchzwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Dosentomaten mit dem Saft in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann die Brotwürfel in die Suppe geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Gut durchrühren und ggf. nachwürzen. Die Suppe für etwa 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Mit dem Pürierstab die Suppe pürieren. Olivenöl und Balsamico unterrühren und abschmecken. Dann die Cherry-Tomaten zugeben.

Zum Anrichten die Suppe auf die Teller geben und mit Parmesan und Lauchzwiebel bestreuen und etwas Zitronenschale über die Suppe reiben. Mittig einen Teelöffel Schlagsahne auf die Suppe geben. Ein Basilikumblatt auf die Sahne setzen.

Guten Appetit