

PAPPA AL POMODORO (TOMATEN-BROT-SUPPE)



www.ruesselheim.com

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Tomaten (reif)
- 100 g Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 100 Gläser Staudensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Balsamessig
- 6 Stiele Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 5 Scheiben Ciabatta-Brot
- 1 rote Pfefferschote (Peperoni)
- 250 g Kirschtomaten

Zeit / Nährwert

Ca. 60 Minuten

Pro Portion: 230 kcal, 10g Fett, 27g Kohlenhydrate, 7g Eiweiß

Zubereitung

1. Für die Suppe Tomaten abspülen, vierteln, dabei den Stielansatz entfernen. Tomatenstücke mit dem Stabmixer pürieren und durch ein grobes Sieb streichen.
2. Möhre und beide Selleriesorten putzen, abspülen und in sehr feine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und dann ebenfalls fein würfeln.
Öl in einem Topf erhitzen und die Gemüsewürfel darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten anbraten. Tomatenmark dazugeben, etwa 2 Minuten weiterbraten.
3. 800 ml Wasser und Lorbeer dazugeben, aufkochen, etwa 3 Minuten kochen lassen. Pürierte Tomaten dazugeben, mit etwa Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Etwa 20 Minuten ohne Deckel kochen.
4. Für das Brot Knoblauch abziehen und halbieren. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Brotscheiben und Knoblauch darin goldbraun rösten. Herausnehmen. Knoblauch zur Suppe geben.
5. Pfefferschote halbieren, entkernen, abspülen und fein würfeln. Kirschtomaten abspülen, vierteln und dabei den Stielansatz entfernen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, Tomatenstückchen und Pfefferschote darin etwa 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
6. Basilikum abspülen, trocken schütteln, Blätter grob hacken. Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Basilikum bestreuen. Brote mit den gebratenen Kirschtomaten belegen. Zur Suppe servieren oder diese darauf geben.