

Pappa als Pomodoro
deftige Tomatensuppe für Wintertage...

(für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

4 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

1 Bund Basilikum

Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. die **feinen Blättchen** als Deko zur Seite stellen, den Rest grob hacken.

In einem passenden, schweren Topf etwas **Olivenöl** erhitzen und die **Knoblauchblättchen** unter rühren etwas andünsten.

2 Dosen Eiertomaten
(je 400g)
Salz, Pfeffer

BEVOR der Knoblauch braun wird, die **Dosentomaten** mit Saft dazugeben. Mit **Salz** und **Pfeffer** etwas vorwürzen und alles gut köcheln lassen. **Tomaten** dabei zerdrücken.

250g Ciabatta
(vom Vortag)

Derweil das **Ciabatta-Brot** in dicke Scheiben und dann grobe Würfel schneiden.

Wenn die Suppe soweit fertig ist, die Brotwürfel hineingeben und 3-4 Minuten mitköcheln lassen, bis alles etwas dick, zäh und lecker aussieht.

50g Peccorino

Peccorino reiben und unterheben.

Suppe in Tellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Basilikumblättchen dekorieren.

DEFTIG UND LECKER!

Besonders pfiffig: Ciabatta mit Oliven, Pepperoni, Kräutern oder was auch immer nehmen!