

**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!*