

Dicke Tomaten-Brot-Suppe

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 397

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Zwiebel	1 groß	Gemüsezwiebel
Knoblauchzehen	6 Stück	
Wammerl	200 Gramm	roh geräuchert
Basilikum	1 Bund	
Tomaten	1 kg	Roma o.ä.
Hühnerbrühe	1 Liter	
Weißbrot	350 Gramm	alt, franz. Landbrot
Olivöl	0	
	0	

Zubereitung

1. Zwiebel und 5 Knoblauchzehen schälen, zusammen mit dem Speck klein würfeln.
2. Tomaten abziehen, halbieren und entkernen. Zusammen mit dem Basilikum grob hacken.
3. Speck und Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl anbraten, dann den Knoblauch, die Tomatenstücke und den Basilikum zugeben. Bei geringer Hitze 30 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Hühnerbrühe zugeben und nochmals 30 Minuten bei geringer Hitze fertig garen.
4. Das Brot in Würfel schneiden und zusammen mit einer gehackten Knoblauchzehe in Olivenöl goldgelb braten. Den Ofen auf 220° vorheizen.
5. Jeweils einige Brotwürfel auf 4 Suppenteller verteilen und je 1 gute Kelle Tomatensauce darüber geben. Nochmals kurz im Backofen heiß werden lassen, damit die krossen Brotstücke sich etwas mit Sauce vollsaugen können. (Wenn man Weißbrot mit Rinde nimmt, dann schmeckt es gut, wenn die Rinde noch ein bißchen kross bleibt). Mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Dazu passt ein junger Chianti oder ein Morellino, der nicht zu stark extrahiert wurde. Es geht aber auch ein Vermentino.

Dicke Tomaten-Brot-Suppe



Notizen
