Tomaten-Brot-Suppe

Leckere Suppe mit Tomate und Brot

Diese Suppe koche ich nach Chili und Ciabatta. Das Rezept hat mir sofort zugesagt. Ich habe noch reife Tomaten vorrätig, und ein Stück trockenes Brot, das gewichtsmäßig zur Suppe passt. Also schnell noch ein kleines Abendessen zubereiten.

Bei diesem italienischen Rezept handelt es sich um eine mit Brot angedickte Suppe mit Tomate(n). Eigentlich wird es mit Weißbrot zubereitet, ich verwende ein dunkles Krustenbrot. Die einzige wesentliche Änderung, die ich vornehme, ich lösche das Gemüse mit etwas trockenem Weißwein für mehr Geschmack in der Suppe ab.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Gemüsebrühe
- 50 g dunkles, vertrocknetes Brot

- trockener Weißwein
- 2 Zweige Basilikum
- gemahlener Chili
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Mit etwas Olivenöl beträufelt

Brot in sehr kleine Würfel schneiden. Tomate putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomate dazugeben. Mit einer Prise Chili und sehr mäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Unzugedeckt bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Brot dazugeben und Gemüsebrühe. Alles gut umrühren und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Wenn die Brotwürfel in der Suppe nicht ganz zerfallen, einfach mit dem Kartoffelstampfer ein wenig zerdrücken und alles gut verrühren. Suppe abschmecken. Basilikumblätter mit der Hand grob zerrupfen und unter die

Suppe mischen. In einen tiefen Suppenteller geben, etwas Olivenöl darüber träufeln und servieren.