

Tomatensuppe aus der Toscana

Zutaten:

600 g Tomaten
350 g Weißbrot vom Vortag
2 Knoblauch (Zehen)
5 EL Öl (Oliven)
1250 ml Fleischbrühe , klar
1 Bund Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten häuten und kleinschneiden. Brot ohne Rinde in Stücke schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen, feingehackten Knoblauch darin andünsten, Brot hineingeben und das Öl aufsaugen lassen. Die Tomaten zufügen und einige Minuten schmoren lassen.

Brühe und Basilikum (nicht hacken!) zugeben, salzen und pfeffern. Ca. 30 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, wieder zudecken. Ist die Suppe fertig, das Basilikum herausnehmen und heiß servieren.

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 50 Minuten