



Paprika-Tomaten-Suppe mit Salsiccia in Ciabatta

Zutaten für 4 Personen

- 4 dicke Ciabatta – Brote
- 150 g Salsiccia
- 200 g Ricotta
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 Glas geröstete Paprika (370 ml)
- 2 Pckg. ORO di Parma passierte Tomaten
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschote
- Paprika edelsüß
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zucker



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Suppe

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Salsiccia darin anbraten. Salsiccia herausnehmen und Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen. ORO di Parma Tomatenmark einrühren. Mit ORO di Parma passierte Tomaten und 500ml Wasser ablöschen. Die Gemüsebrühe und geröstete Paprika hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Frische Paprika und die angebratene Salsiccia unter die Suppe heben.

Schritt 2: Das Ciabatta

Die Ciabatta – Kruste aufschneiden und aushöhlen. Anschließend Parmesan hineinreiben und 5 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss die Suppe in das ausgehöhlte Ciabatta füllen – und sich schmecken lassen!