Pappa al pomodoro – Brotsuppe mit pochiertem Ei

Die leckere Brotsuppe – für ein bisschen Toskana in deiner Küche

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Aus der Not eine Tugend machen: Das heißt in der Küche sehr oft, wenige Zutaten zu etwas Köstlichem zu verbinden. Vor allem, wenn es so gut schmeckt. Gerade in der Toskana ist die Brotsuppe ein beliebtes Rezept, um Brot und Brötchen (Pane e Panini) vom Vortag in eine herrlich cremige Suppe zu verwandeln. Die Pappa al pomodoro tut besonders gut, wenn draußen klirrende Kälte herrscht und du dich aufwärmen möchtest. Sie ist aber auch lauwarm oder abgekühlt, eine lecker-leichte Mahlzeit im Sommer – und sehr beliebt in der toskanischen Mittagshitze. Das pochierte Ei ergänzt die Brotsuppe wunderbar und verleiht ihr den gewissen „gusto“.

Zutaten

1 Dose ORO di Parma Ganze geschälte Tomaten (400 g)

1 Fenchelknolle

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

1 Zwiebel

4 Scheiben rustikales Weißbrot

4 Eier

6 EL Olivenöl zum Anschwitzen

Salz und Pfeffer

1 Bund frischer Basilikum

150 ml Wasser

Schritt 1: Die Vorbereitung

Du willst direkt loslegen? Na klar. Also Schürze umbinden und los geht's. Mit einem scharfen Messer würfelst du Zwiebeln und Knoblauch. Den Fenchel und die Chilli schneidest du in kleine Stücke. Die frischen Basilikumblätter ebenfalls noch klein hacken und kurz zur Seite stellen.

Schritt 2: Die Brotsuppe

Jetzt dauert es nicht mehr lange und in deiner Küche wird es herrlich duften! Dafür musst du zunächst etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen und Knoblauch, Zwiebel, Chili und ganze Basilikumblätter darin anschwitzen. Auf mittlerer Hitze entfalten die Zutaten jetzt richtig viel Aroma. Aber Vorsicht: Der Knoblauch sollte nicht dunkel werden, denn dann wird er bitter. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gibst du die geschälten Tomaten dazu und lässt das Ganze für ungefähr 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann können auch der Fenchel und die Brotscheiben im Topf Platz nehmen. Damit die Brotscheiben den leckeren, tomatigen Geschmack aus dem Topf richtig aufsaugen können, gibst du noch etwas Wasser über das Brot und nimmst dann den Topf vom Herd. Zugedeckt ziehen die Brotscheiben und verbinden sich mit dem aromatischen Tomatensud. Nach etwa 30 Minuten sind die Brotscheiben super weich und können zusammen mit dem Tomatensud, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Suppe aufgekocht werden.

Schritt 3: Das Finale

Um die Pappa al pomodoro noch zu verfeinern, fehlt nur noch das pochierte Ei. Dafür schlägst du das rohe Ei direkt in die Suppe und schließt dann den Deckel. Für etwa fünf Minuten gart das Ei nun in der Pappa al pomodoro und verleiht ihr noch mehr Geschmack. Nachdem das Ei fertig pochiert ist, kannst du die Brotsuppe sofort servieren und genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte