Italienische Tomatensuppe

Italienische Tomatensuppe nach venezianischer Art mit knusprigem Ciabatta

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Innerhalb einer halben Stunde könntest du zum Beispiel darüber nachdenken, ob dir „O sole mio“ in der Version von Enrico Caruso oder Luciano Pavarotti besser gefällt – oder dieses Rezept für italienische Tomatensuppe nach venezianischer Art nachkochen. Am besten denkst du beim Kochen darüber nach und singst dabei deine eigene Version.

Zutaten

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten

1 Flasche ORO di Parma Passata Rustica in der Glasflasche

1 l Gemüsebrühe

frische Basilikumblätter

1 Ciabatta-Brot (alternativ: Baguette)

150 g Parmesankäse*

Olivenöl „extra vergine“ zum Braten

1 Prise Zucker

1 Prise Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zunächst solltest du die Brühe – ob selbstgemacht oder gekauft – ansetzen und den Parmesankäse reiben. Dann geht es ans Schneiden: erst die geschälten Zwiebeln und den Knoblauch, sowie die Basilikumblätter ganz fein hacken und dann das Ciabattabrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein paar Basilikumblätter kannst du zum Dekorieren aufheben.

Schritt 2: Das Köcheln

Erwärme das Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze. Darin werden Zwiebeln und Knoblauch angeschwitzt. Vergiss dabei das Rühren nicht! Gib nun nacheinander die stückigen Tomaten und die Brühe dazu, etwas später auch die Passata Rustica. Nun kommen Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker hinein. Die Suppe jetzt für rund zehn Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Schritt 3: Das Ciabatta

Während die Suppe köchelt, kannst du dich dem Ciabatta widmen. Gib das geschnittene Brot bei mittlerer Hitze in eine Pfanne mit Olivenöl und röste die Scheiben von beiden Seiten goldgelb an.

Schritt 4: Das Finale

Mische das Basilikum in die Suppe. Noch ein letztes Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Jetzt die italienische Tomatensuppe nach venezianischer Art auf die Suppenteller verteilen, die Ciabatta-Scheiben auf die Suppe legen, den Parmesan darüber streuen und mit Basilikum dekorieren. Buon appetito!

Verwendete Produkte:





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