

Pappa al pomodoro

Entdecke die rustikale Küche der Toskana! Pappa al pomodoro ist ein sämige Tomaten-Brot-Suppe, die oftmals kalt oder lauwarm serviert wird. Fruchtig. Aromatisch. Sämig. Das perfekte Mittag- oder Abendessen an warmen Sommerabenden. Und: das optimale Rezept für Tomaten, die für einen Salat vielleicht schon zu reif wären. Wir machen Pappa al pomodoro daher besonders gern, wenn die Tomatenernte besonders reichhaltig ausfiel.



Pappa al pomodoro | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 2,1 Kilo Cocktailtomaten oder sehr fruchtige Fleischtomaten | 450 Gramm Zwiebeln | 250 Gramm Ciabatta oder [Panini-Brot](#) vom Vortag | 5 Esslöffel Olivenöl + etwas zum Beträufeln | 5 Knoblauchzehen | 2 Esslöffel Salz | 2 Esslöffel Zucker | 75 Gramm Tomatenmark | 15 Gramm Basilikum



Pappa al pomodoro | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Brot in Würfel schneiden. 2. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. 3. Knoblauch schälen und fein würfeln. 4. Tomaten würfeln. 5. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten, dann das Tomatenmark, die Tomatenwürfel, Salz und Zucker hinzugeben und alles zehn Minuten köcheln lassen. 6. Die Brotwürfel hinzugeben und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Brotwürfel sich mit einem Löffel zerteilen lassen. 7. Abschmecken. 8. Erst abkühlen lassen oder noch warm mit Basilikum garniert servieren.

Jetzt noch mehr [italienische Rezepte](#), mehr [Suppen- und Eintopfrezepte](#) wie zum Beispiel [kalte Gurkensuppe](#) und [Gazpacho](#) (spanische kalte Tomatensuppe) sowie weitere [Rezepte mit Tomaten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 444 Kalorien | 16,1 Gramm Fett | 59,2 Gramm Kohlenhydrate | 14,2 Gramm Eiweiß