Toskanische Brotsuppe

Ein Rezept der cucina povera (arme Küche) mit wenigen Zutaten: Tomaten, altem Brot, Zwiebel, Olivenöl und Basilikum. Davon gibt es natürlich vielerlei Varianten, manchmal kommen Karotten oder Sellerie dazu, sehr häufig auch Knoblauch. Wichtig sind aber vor allem reife, aromatische Tomaten und gutes Olivenöl. Die Suppe sollte dick sein, fast wie ein Brei. Sie schmeckt auch lauwarm gut, an heissen Tagen auch kalt.

Zutaten

4-5	Piccadilly-Tomaten (ca. 250g)
60g	altes Weissbrot (Semmmel, Ciabatta)
4-5	Zweige frischer Basilikum
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4dl	Wasser
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Tomaten schälen: Tomaten gegenüber des Stielansatzes kreuzweise leicht einschneiden. Eine halbe Minuten in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Nun lässt sich die Haut von der eingeschnittenen Seite her gut abziehen.

Altbrot und Tomaten klein würfeln. Altbrot in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis ein schöner Röstduft aus der Pfanne steigt. Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in reichlich Olivenöl ca. 3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Tomaten und Brot zugeben, vermischen und 4dl Wasser dazugiessen. Aufkochen und salzen (ca. 1Tl), leicht pfeffern und 30 Minuten leicht

köcheln lassen. Vor allem gegen Schluss öfters aufrühren, damit das Brot nicht am Pfannenboden festhockt und anbrennt. Suppe abschmecken und von der Herdplatte ziehen. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, Basilikum in feine Streifchen schneiden (3-4 schöne Blättchen zur Dekoration beiseite legen) und in die Suppe geben. 2 El Olivenöl zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen (oder etwas länger, wenn man sie lauwarm geniessen will).

Suppe in Tellern anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

Tomaten einchneiden

Tomaten 30 Sek. erwellen

Die warme Suppe schmeckt auch mit Parmesan sehr gut.