



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 (425 ml)
1 Flasche ORO di Parma
Passata Rustica (400 ml)
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

Zutaten: Brühe, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch, Ciabatta,
Basilikum

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

Zutaten: Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, stückige Tomaten,
Brühe, Passata Rustica, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker

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

Zutaten: Ciabatta, Olivenöl

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

Zutaten: Suppe, Salz, Pfeffer, Ciabatta, Parmesan, Basilikum

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.rodiparma.de/italienische-rezepte