



Brotsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 150 g altbackenes Weißbrot
- » 800 g Tomaten
- » 1 großes Bund Basilikum
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 4 Knoblauchzehen
- » 1 getrocknete Chilischote
- » 4 EL Olivenöl
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

Vorbereitung

1. Brot in dünne Scheiben schneiden.

2. Stielansatz von den Tomaten herausdrücken.

3. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten.

4. Tomaten klein würfeln.

5. Basilikum und Rosmarin waschen und trocken schütteln.

6. Gut die Hälfte der Basilikumblättchen und die Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden.

7. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

8. Chilischote im Mörser zerkleinern.

Zubereitung

1. Öl in einem Suppentopf erhitzen.

2. Knoblauch, Kräuter und Chili darin unter Rühren anbraten.

3. Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

4. Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen.

5. Brot dazugeben und alles weitere 10–15 Minuten garen.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Suppe auf vorgewärmten Tellern anrichten.

8. Immer wieder mit Basilikum verteilen.

9. Bei Tisch etwas Olivenöl über die Suppe träufeln.