

# Pappa al pomodoro (Tomatensuppe)

---

Pappa al pomodoro (Tomatensuppe)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [17.4.2024](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

## ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl;
- 1 Zwiebel, fein gehackt;
- 3-4 Knoblauchzehen, gepresst;
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt;
- 1 grosse Dose Pelati (800 g) mit der Flüssigkeit – oder 1 Kg frische, geschälte und entkernte Tomaten;
- 200 g altbackenes Weissbrot;
- ½ Liter Bouillon;
- Wenig Salz;
- Pfeffer;
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer;
- Einige Basilikumblätter gehack

## ZUBEREITUNG

- Öl in einer Pfanne warm werden lassen.
- Zwiebel, Knoblauch, und Petersilie begeben und andämpfen.
- Rinde beim Weissbrot abschneiden oder abraffeln. Rest in kleine Würfel schneiden oder brechen und zugeben.
- Bouillon zugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
- Suppe pürieren.
- Basilikum gehackt darüber streuen, servieren.