

Toskanische Pappa al Pomodoro

Vorbereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Altbackenes Brot (mindestens 3 Tage alt): 300 g
- Etwas Basilikum:
- Etwas Gemüsebrühe: 1 lt
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Knoblauch: 2 Zehen
- Natives Olivenöl extra:



Vorbereitung

Das alte Brot in kleine Stücke schneiden und einige Minuten in der Gemüsebrühe einweichen. In der Zwischenzeit die Tomatensauce mit der **Pomito passierte Tomaten** auf einem Fond aus Knoblauch, Öl und Basilikum zubereiten.

Wenn die Tomate gar ist, das in der Brühe eingeweichte Brot in die Sauce tauchen und kochen, bis sich die Flüssigkeit reduziert hat.

Die Pappa al Pomodoro mit einem Spritzer frischem Olivenöl und einigen Blättern frischem Basilikum servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 1 lt

