

# Pappa al pomodoro

## Kalte Tomatensuppe

### Zutaten für 4 Personen

370 g / 3,7 dl Wasser

**Gemüsebrühe** Menge nach Anleitung des Produktes  
damit eine leichte Gemüsebrühe herstellen

1 KL Aceto Balsamico zuzufügen

100 g altbackenes Brot klein würfeln und in der noch heißen Gemüsebrühe einweichen

750 g reife Tomaten waschen und in Würfel schneiden

1 EL Zwiebel

1 geschälte Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

etwas Peperoncino Tomaten mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen klein mixen, eventuell danach durchs Passevite (Flotte Lotte), mittlere Scheibe, streichen

dann das eingeweichte Brot und

4 Blätter Basilikum in Streifen schneiden und

4 EL Olivenöl dazugeben, gut umrühren und abschmecken

Beim Anrichten als Garnitur obenauf kleine Würfelchen von gelben Peperoni und Gurken geben. Kühl servieren.

Sommer pur!

Kann im Herbst auch kurz angewärmt werden...



### VERONICAS TIPP:

Dies ist ein sehr typisches toskanisches Gericht. Traditionellerweise werden Brot und Tomaten richtig gekocht – was ich schade finde, da sich durch das Kochen der Geschmack der Tomaten verändert. Probieren Sie es aus – roh schmeckt es absolut köstlich!