

RoggenbrotMischbrotTirolerbrotRoggenvollkornbrotSonnenblume
nbrotSteinmühlenbrotKürbiskernbrotMehrkornsaatenbrotNussbrot
Landbrot

BrotRestlRezepte

SteinofenbaguetteCroutonToastSan
dwichBaguetteCiabattaHandsemmelrLaugenbrezerlBaunzerlHand
salzstangerlMohnflösserlKürbisstangerlOlivenbuchtelRucolaParm
esanBrotRosmarinToscanaTramezzinoSpeckstangerlGrammelpoga
tscherl



Brotsuppe mit Paradeisern

Ihre Zutaten:

altes Weißbrot (ca. 5-10 Scheiben), 1l Gemüsesuppe, 2-3 Paradeiser, 4-5 große
Champignons, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Thymianzweig (oder
getrockneter Thymian), 4 EL Olivenöl, 50 g Pecorino, Salz, Pfeffer.

Los geht's:

Zu Beginn schneiden Sie das Brot und die Paradeiser in ca. 1 cm Würfel. Die
Champignons schneiden Sie in dünne Scheiben und Zwiebel und Knoblauch
hacken Sie nach dem Schälen fein.

Dünsten Sie Zwiebel, Knoblauch und Thymianblättchen in 3 EL Öl an. Fügen Sie
das Brot hinzu und braten Sie dieses mit an, zuletzt mischen Sie die
Champignons unter. Gießen Sie dann mit der Suppe auf und fügen Sie die
Paradeiserstückchen dazu. Während die Suppe für 5-10 Minuten auf leichter
Flamme köchelt entrinden Sie den Käse, brechen ihn und geben ihn kurz vor
dem Anrichten in die Suppe. Schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab und
beträufeln Sie die mit dem restlichen Olivenöl.

Genießen Sie Ihre wärmende, kräftige Brotsuppe!

VielfreudebeimGenießen

ToscanaTramezzinoSpeckstangerlGrammelpogatscherlKornplunderDinkellaibchen
LaugenknopfLandbrotButtercroissantMödlingerKipferlPragerSpit