

KOLM

Die Bäckerei.



BROT SUPPE 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!

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

