

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Pappa Al Pomodoro mit Burrata, Basilikum & Nüssen

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pappa Al Pomodoro

- 400 g altbackenes Brot oder Semmeln, in Würfel geschnitten
- 1,2 kg Paradeiser
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsesuppe
- 6 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 2 EL Honig
- 1 EL Balsamico Essig
- evtl. etwas Zucker
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 4 Stück Burrata
- 50 g geröstete Nüsse
- Paradeiser-Würfel
- Basilikumblätter
- schwarze Oliven

- Olivenöl
- Parmesanstücke

Pappa al Pomodoro (= toskanische Brotsuppe) ist ein wunderbares Gericht um altbackenem Brot zu neuen kulinarischen Höhenflügen zu verhelfen. Egal, ob mit Schwarz-, Weiß- oder Kornbrot, das Gericht funktioniert immer.

Zubereitung

1. Für die Pappa Al Pomodoro zuerst die Paradeiser kreuzweise einschneiden und den Strunk entfernen. Diese dann in kochendem Wasser etwa 20 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und enthäuten. 3 Paradeiser in kleine Würfel schneiden und für die Garnitur aufbewahren. Die restlichen Paradeiser grob würfeln.
2. Nun das Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Honig, die kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln, den gehackten Knoblauch und die in feine Ringe geschnittene Chilischote darin anbraten. Die Paradeiser-Würfel dazugeben und mitrösten.
3. Die Paradeiser nun mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann mit der Gemüsesuppe aufgießen, die feingeschnittenen Basilikumstängel und etwa 25 Blätter dazugeben und aufkochen lassen.
4. Nun das altbackene Brot in grobe Würfel schneiden, diese zur Suppe geben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Es soll eine dicke breiige Konsistenz entstehen.
5. Zum Schluss die Suppe mit Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig und evtl. ein wenig Zucker abschmecken. Die Suppe dann in einem tiefen Teller anrichten, je eine Kugel Burrata mittig daraufsetzen und mit den Paradeiser-Würfeln, den gerösteten Nüssen, den schwarzen Oliven, den Parmesanstücken, Olivenöl und Basilikumblättern bestreuen.

Serviertipp: Zur Pappa Al Pomodoro passt frisches Schwarzbrot und Chardonnay.