Paprika-Tomatensuppe mit Salsiccia in Ciabatta

Italienische zuppa di peperoni con pomodoro im Brotlaib

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Nie wieder Tütensuppe: Für diese unglaublich aromatische Suppe brauchst du keine Teller, denn sie wird direkt aus dem Ciabatta-Brotlaib gegessen. Und wenn niemand zuschaut, darfst du dieses Gericht auch gerne aus dem Brot schlürfen. Perfekt für die kühlen Herbst- und Wintertage, denn mit pikanter Salsiccia ist sie extra reichhaltig.

Zutaten

4 dicke Ciabatta-Brote

150 g Salsiccia

200 g Ricotta

1 EL Gemüsebrühe

1 Glas geröstete Paprika (370 ml)

2 Pckg. ORO di Parma passierte Tomaten (à 400 g)

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprikaschote

Paprika edelsüß

2 EL Olivenöl extra vergine

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zucker

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst geht es ans Schnippeln: Schneide die Zwiebeln, Paprika und die Salsiccia in kleine Stücke. Hacke dann den Knoblauch sehr fein.

Schritt 2: Die Suppe vorbereiten

So bereitest du die wohlig wärmende Suppe zu: Erhitzte Olivenöl in einem Topf und brate die Salsiccia darin an. Nimm die Wurst dann wieder heraus und schwitze die Zwiebeln und den Knoblauch an. ORO di Parma Tomatenmark einrühren und mit ORO di Parma passierte Tomaten sowie 500 ml Wasser ablöschen. Füge jetzt die Gemüsebrühe und die geröstete Paprika hinzu. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Rühre dann auch die frische Paprika und die angebratene Salsiccia in die Suppe ein.

Schritt 3: Das Ciabatta

Keine Lust auf Geschirrspülen? Verwende einfach Brot als Suppenschüssel. Wenn du die Suppe ausgelöffelt hast, kannst du es einfach aufessen! Schneide die Ciabatta-Kruste auf und höhle das Brot vorsichtig aus – achte dabei unbedingt darauf, nicht zu tief zu schneiden, damit der Brotrand geschlossen bleibt. Anschließend Parmesan hinein reiben und 5 Minuten im Ofen backen. Jetzt kannst die Suppe und den Ricotta hineinfüllen – und es dir schmecken lassen. Molto delicato!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte