



# Italienische Tomatensuppe

Italienische Tomatensuppe nach venezianischer Art mit knusprigem Ciabatta

🔪🔪🔪 Leicht    🍲 4 Portionen    ⌚ 30 min.



Innerhalb einer halben Stunde könntest du zum Beispiel darüber nachdenken, ob dir „O sole mio“ in der Version von Enrico Caruso oder Luciano Pavarotti besser gefällt – oder dieses Rezept für italienische Tomatensuppe nach venezianischer Art nachkochen. Am besten denkst du beim Kochen darüber nach und singst dabei deine eigene Version.

## Zutaten

4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 Dose ORO di Parma  
stückige Tomaten  
1 Flasche ORO di Parma  
Passata Rustica in der  
Glasflasche  
1 l Gemüsebrühe  
frische Basilikumblätter  
1 Ciabatta-Brot (alternativ:  
Baguette)  
150 g Parmesankäse\*  
Olivenöl „extra vergine“  
zum Braten  
1 Prise Zucker  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer aus der  
Mühle  
-----  
\*Bestimmte Käsesorten  
(z.B. Parmesan) werden  
aus tierischem Lab  
hergestellt und sind daher  
nicht für vegetarische  
Gerichte geeignet.

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Brühe, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch, Ciabatta,  
Basilikum

---

Zunächst solltest du die Brühe – ob selbstgemacht oder  
gekauft – ansetzen und den Parmesankäse reiben. Dann geht  
es ans Schneiden: erst die geschälten Zwiebeln und den  
Knoblauch, sowie die Basilikumblätter ganz fein hacken und  
dann das Ciabattabrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Ein paar Basilikumblätter kannst du zum Dekorieren aufheben.

## Schritt 2: Das Köcheln

Zutaten: Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, stückige Tomaten,  
Brühe, Passata Rustica, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker

---

Erwärme das Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze. Darin  
werden Zwiebeln und Knoblauch angeschwitzt. Vergiss dabei  
das Rühren nicht! Gib nun nacheinander die stückigen  
Tomaten und die Brühe dazu, etwas später auch die Passata  
Rustica. Nun kommen Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker  
hinein. Die Suppe jetzt für rund zehn Minuten köcheln lassen.  
Ab und zu umrühren.

## Schritt 3: Das Ciabatta

Zutaten: Ciabatta, Olivenöl

---

Während die Suppe köchelt, kannst du dich dem Ciabatta  
widmen. Gib das geschnittene Brot bei mittlerer Hitze in eine  
Pfanne mit Olivenöl und röste die Scheiben von beiden Seiten  
goldgelb an.

## Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Suppe, Salz, Pfeffer, Ciabatta, Parmesan, Basilikum

---

Mische das Basilikum in die Suppe. Noch ein letztes  
Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Jetzt die italienische  
Tomatensuppe nach venezianischer Art auf die Suppenteller  
verteilen, die Ciabatta-Scheiben auf die Suppe legen, den  
Parmesan darüber streuen und mit Basilikum dekorieren.  
Buon appetito!

## Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)