

Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **FEBRUAR**

# TOSKANISCHE TOMATEN-BROT-SUPPE

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# TOSKANISCHE TOMATEN-BROT-SUPPE

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

Tomatensuppe mal anders?

## ZUTATEN

<b>250 g</b>	Schwyster Brot vom Vortag
<b>1</b>	Knoblauchzehe, gross
<b>1</b>	Zwiebel, klein
<b>1 Bund</b>	Basilikum
<b>6 EL</b>	Olivenöl
<b>400 g</b>	Dosentomaten, gehackt
<b>5 DL</b>	Gemüsebouillon
<b>6 EL</b>	Parmesan, gerieben
	Salz, Pfeffer

*Wenn Sie sich bei der Brotwahl  
nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.*

# En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese endrinden.
2. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Basilikum ebenfalls hacken.
3. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Tomaten, die Bouillon sowie die Hälfte des Basilikums beifügen und aufkochen. Das Brot beifügen. Die Suppe zugedeckt auf kleinstem Feuer etwa 30 Minuten schmoren lassen. Am Schluss mit dem restlichen Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Servieren die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und sehr grosszügig(!) mit Olivenöl beträufeln. Heiss servieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)