

Tomatensuppe

Zutaten für vier Portionen:

- 400 g Dosentomaten
- 200 g Gobbetti (wahlweise Hörnchennudeln)
- 1,5l Fleischbrühe
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Stangensellerie
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 1 kleine Basilikumpflanze
- Olivenöl
- 1 Peperoncino (getrocknet, wahlweise Chilipulver)
- Salz
- Parmesan
- Weißbrot

Selleriestangen von Fasern befreien, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem klein geschnittenen Knoblauch und den fein gehackten Kräutern mit etwas Olivenöl in einem Topf bei geringer Hitze anschwitzen. Die durch ein Sieb passierten Tomaten dazu geben und mit dem zerstoßenen Peperoncino würzen. Alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Die Tomatenmasse mit der zum Kochen gebrachten Fleischbrühe angießen. Mit Salz abschmecken. Suppe bei geringer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Hitze erhöhen und die ungekochten Nudeln in die Suppe geben. Unter mehrmaligem Umrühren al dente kochen.