



Pappa al Pomodoro con uova - Tomatensuppe mit Altbrot und pochiertem Ei

Ein einfaches Gericht mit Tomaten und Altbrot, das der toscanischen Küche zugeschrieben wird. Ähnliche Rezepte finden sich in vielen Regionen Italiens. Sie zählen zu der "cucina povera", was soviel wie arme Küche bedeutet. Es weist nicht nur auf günstige Gerichte und Restenverwertung hin, sondern auch auf Gerichte, die mit wenigen Zutaten, ihrer Schlichtheit und gut aufeinander abgestimmten Zutaten sehr schmackhaft sind und sich auf das Wesentliche konzentrieren. Die Pappa al Pomodoro wird in der Regel ohne Ei zubereitet, ein pochiertes Ei passt aber ausgezeichnet zur Pappa.

Das Gericht wurde 1965 von Rita Pavone besungen: "Viva la pappa col pomodoro"

<iframe width="550" height="310"
src="https://www.youtube.com/embed/BP7mwn7l0ww" title="YouTube video player"
frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media;
gyroscope; picture-in-picture" allowfullscreen></iframe>

Zutaten (2 Portionen)

30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
30g	Sellerie
4Tl	Tomatenpüree
150g	Tomaten
2El	Petersilie gehackt
80g	Altbrot (hart)
4dl	Gemüsebouillon
20g	Greyerzer oder Parmesan gerieben
2	Eier
	Pfeffer
	Oliveöl

Zubereitung

Zwiebel Längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch und Sellerie klein würfeln. Altbrot und Tomaten zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten, Tomatenpüree zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten, Brotwürfel zugeben und kurz anrösten. Tomatenwürfel und Petersilie zugeben, mit der Bouillon auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen. Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren und mit Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

Eine Pfanne mit reichlich Wasser bis knapp zum Siedepunkt bringen. Eier mit einer Schaumkelle für 15 Sekunden ins heisse Wasser tauchen. Eier aufschlagen, ins Wasser gleiten lassen und 2 1/2 Minuten ziehen lassen. Mit dieser Methode fransen die Eier kaum aus.

Suppe in Tellern anrichten und mit Käse bestreuen. Eier mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf der Pappa anrichten.







