

# TOMATENSUPPE MIT CREMA DOLCE DI PEPERONCINO

Zeitaufwand: **mittel** | Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser geben. Abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten grob zerkleinern und das Brot in kleine Würfel schneiden. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Brot, Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Salz und Pfeffer zwei Minuten braten. 4 EL Brotmischung herausnehmen. Tomaten, Sugo ai Pomodori Secchi, Crema di Frutta Tomate, Crema Dolce di Peperoncino und 250 ml Wasser dazugeben und mit Rosa Maria Blend, Bruschetta Classic, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend das gewaschene Basilikum dazugeben, die Suppe pürieren und abschmecken. Suppe auf Teller geben, mit den übrigen Brotwürfeln, Basilikum und Parmesan bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



## ZUTATEN FÜR 6 PERSON(EN):

- 1 kg Tomaten
- 1 Glas Wajos Sugo ai Pomodori Secchi
- 100 ml Wajos Crema di Frutta Tomate
- 2 gehackte Zwiebeln
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL Wajos Rosa Maria Blend
- 100 g Weißbrot vom Vortag
- 4 EL Wajos Kräuter der Toskana auf Olivenöl
- 1 EL Wajos Bruschetta Classic
- 2 EL Wajos Crema Dolce di Peperoncino
- 2 EL gehobelter Parmesan
- 1 Bund frisches Basilikum
- Pfeffer
- Salz

## REZEPT DETAILS:

- Saison:** Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter
- Gang:** Vorspeise, Kleine Gerichte
- Speisearart:** Suppen, Vegetarische Gerichte
- Anlass:** Brunch, Für jeden Tag
- Küchenstil:** mediterran, italienisch

## VERWENDETE WAJOS PRODUKTE:



### Sugo ai Pomodori Secchi

In der Sonne gereifte und anschließend mit ihrer Hilfe getrocknete Tomaten bringen ihren köstlichen Geschmack in diese italienische Sauce. Verfeinert mit hochwertigem Olivenöl ist das Sugo eine perfekte Ergänzung zu Pasta, Risotto oder Brot.



### Crema di Frutta Tomate

Herzhaft und tomatig-saftig verzaubert diese Essigzubereitung kräftige Dressings und Salatsaucen. Auch pikantes Gemüse, Fleischsaucen oder Erfrischungsgetränke

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR

werden mit ihr besonders - nämlich absolut erstklassig. Tipp: Bloody Mary Cocktail mit der Crema di Frutta abschmecken.



#### **Rosa Maria Blend**

Unser Rosa Maria Blend ist ein Klassiker unter den italienischen Gewürzmischungen. Mit seinem feinen Geschmack nach Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Bohnenkraut und Paprika schmeckt er als Dip und ist ideal zum Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Salaten geeignet.



#### **Kräuter der Toskana auf Olivenöl**

Mediterrane Kräuter und Gewürze schenken dieser Mischung aus Oliven- und Sonnenblumenöl ihren ganz besonders vielfältigen Geschmack. Sie eignet sich hervorragend zum Braten und passt perfekt zu Bratkartoffeln und zu geröstetem Brot.



#### **Crema Dolce di Peperoncino**

Nur pikante Peperoni, Zitronensaft und Zucker bilden das Herz dieser Crema. Sie ist sehr vielfältig einsetzbar: zu Aufstrichen und Aufschnitt, zu Fleisch und Käse und als Zugabe zu pikanten Dressings, Marinaden und Saucen.

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR