

# Pappa al Pomodoro - Tomaten-Brot-Salat

Pappa al Pomodoro ist ein toskanisches Bauerngericht, das üblicherweise aus Tomaten zubereitet wird, die zu weich für einen Salat sind, und aus Brot, das zu alt für ein Sandwich ist. Das Gericht kann ruhig ein paar Stunden im Voraus zubereitet werden und schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser.

## Zutaten

1kg Tomaten, grob gewürfelt  
5 Knoblauchzehen, fein gehackt  
6 EL Oliven- oder Chiliöl  
2 Lorbeerblätter  
10g Basilikumblätter, in Stücke gezupft  
1 TL Zucker  
100g Sauerteigbrot ohne Rinde, kräftig getoastet und in etwa 4cm große Stücke gezupft  
1 Bio-Limette, ¼ TL Schale abgerieben, dann 1 EL Saft ausgepresst  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. In einer Pfanne 3 EL des Öls mit dem Knoblauch und ¼ TL Salz bei mittlerer Temperatur erhitzen und den Knoblauch 4 Minuten unter Rühren sanft anschwitzen, bis er weich ist und aromatisch duftet (er sollte nicht braun werden, Hitze reduzieren, falls nötig).
2. 800g der Tomaten, Lorbeerblätter, zwei Drittel des Basilikums, den Zucker sowie ½ TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer dazugeben und bei mittlerer bis hoher Temperatur 8 Minuten erhitzen.
3. Vom Herd nehmen, das Brot und die restlichen Tomatenwürfel unterrühren und 5 Minuten durchziehen lassen. Die Lorbeerblätter wegwerfen.
4. Pappa al Pomodoro in eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft und 3 EL Öl beträufeln. Mindestens 25 Minuten durchziehen lassen. Mit der Limettenschale und dem restlichen Basilikum garnieren und bei Raumtemperatur servieren.

(Leonie)