

## Klare Brotsuppe

4 Portionen



### **Zutaten**

150 g altes Brot  
Olivenöl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Tomaten geschält  
Frische Kräuter ( Thymian, Majoran)  
Schnittlauch  
Gemüsebrühe  
Parmesan gerieben  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Zwiebel in kleine Würfel (2 x 2) schneiden
2. 2 Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und mit ½ TL Salz zerdrücken
3. Brot in 5 mm dünne Scheiben schneiden
4. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Brotscheiben zugeben und bei starker Hitze unter Wenden anrösten
5. Kräuter zugeben

**6.** Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, - bereithalten

**7.** Tomaten schälen und in Würfel schneiden, - bereithalten

**8.** Geröstete Brotscheiben und Tomatenwürfel in Teller anrichten, vor dem Servieren mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Parmesan und Schnittlauchröllchen bestreuen

**Tipp:** Dazu passt auch ein Glas trockener leichter Weißwein!