



Kräuter-Bouillon mit Puntine

Puntine (Pünktchen), die kleinste italienische Pastasorte, sie sind nur etwa halb so gross wie die Risoni, die einem Reiskorn entsprechen. In der unüberschaubaren italienischen Pasta-Kultur gibt es für jeden Zweck die richtige Pastaform. Die Puntine eignen sich vor allem als Einlage in klaren Brühen. Gemäss eines bekannten Pastaherstellers, sind sie auch für Babys geeignet. In einer guten Bouillon, zusätzlich mit frischen Kräutern gewürzt, schmecken sie auch ausgewachsenen Pastaliebhaber*innen.

Zutaten (pro Portion)

4dl	Gemüsebouillon (Nahrin)
50g	Puntine
	frische Kräuter
	(Rosmarin, Thymian, Petersilie)

Zubereitung

Rosmarin und Thymian hacken. Bouillon aufkochen, Rosmarin, Thymian und Puntine zugeben. ca. 6-7 Minuten köcheln lassen bis die Puntine gar sind.

Mit gehackter Petersilie garnieren.



Links: Risoni. Rechts: Puntine. Unten: Reis (Vialone)



