Tomatencrèmesuppe mit Puntine und Sauerrahm

Puntine sind die kleinste Pasta, die Italien zu bieten hat, sie sind nur knapp so gross wie ein Reiskorn und sind als Suppeneinlage bestens geeignet.

Die Suppe wird aus Passata di Pomodoro, verstärkt mit wenig Tomatenpüree, Zwiebel und Knoblauch gekocht. Wichtig ist die Zugabe von Zucker um die Säure der Tomatenextrakte zu bändigen. Nicht fehlen darf Oregano, er gibt der Suppe einen südlichen Charme.

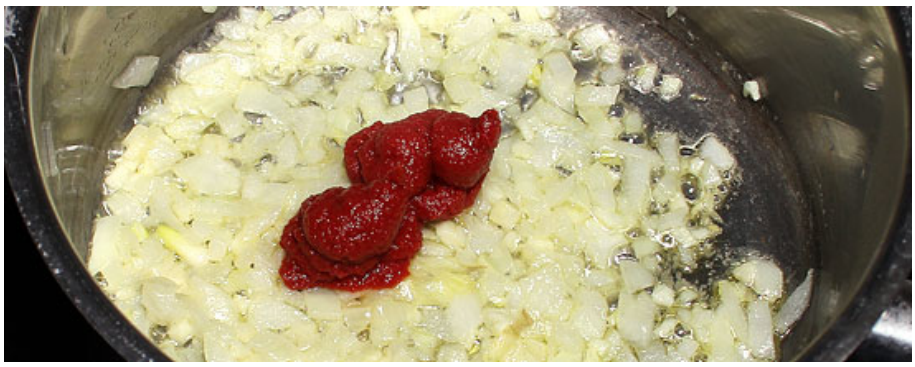
Zutaten (2 Portionen)

20g	Tafelbutter
40g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
2Tl	Tomatenpüree
4dl	Passata di pomodoro
3dl	kräftige Gemüsebouillon
2-3	Spritzer Zitronensaft
1,5Tl	Oregano getrocknet
2-3Tl	Zucker
	Pfeffer
50g	Puntine
2El	Sauerrahm

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Butter schmelzen und beides 3 Minuten sanft dünsten. Tomatenpüree zugeben und weiter 3 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu verrühren.

Passata und Bouillon zugeben und aufkochen. Zitronensaft und Oregano zugeben. Mit

Zucker abschmecken. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Puntine zugeben und weitere 5-6 Minuten köcheln, dabei ab und zu aufrühren, damit die Puntine nicht am Pfannenboden kleben. Zum Schluss mit Pfefer und ev. nochmals etwas Zucker abschmecken.

Suppe anrichten, einen Klacks Sauerrahm zugeben und mit wenig Oregano bestreuen.