Tortellini im legierten Zwiebelsüppchen

Torellini in Brodo ist der Klassiker, der gut abgewandelt oder ergänzt werden kann. Statt in der Bouillon garen die Tortellini in einem feinen Zwiebelsüppchen, das mit einer Liaison aus Eigelb und Rahm leicht gebunden wird. Zusammen mit den weichgeschmorten Zwiebeln wird dieses Süppchen ganz schön geschmeidig, aber nicht dicklich, und erhält so einen eleganten Charme. Petersilie und Kurkuma geben der Suppe Farbe und zusätzliche, frisch-herbe Geschmacksnoten.

Zutaten

100g	Tortellini mit Steinpilzfüllung (frische Tortellini, gekauft)
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
1-2	handvoll glatte Petersilie
4dl	vegetabile Bouillon
3/4Tl	Kurkuma (Pulver)
1	Eigelb
20g	Sauerrahm
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Petersilie eher grob hacken.

Zwiebel in Olivenöl 4-5 Minuten sanft andünsten, ohne dass sie braun werden. Petersilie zugeben, kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Zwiebelstreifen weich sind.

Kurkuma zugeben und verrühren. Tortellini zugeben und ca. 12 Minuten leicht köcheln

lassen. Herdplatte ausschalten.

Eigelb mit dem Sauerrahm verquirlen (Liaison). Sobald die Bouillon nicht mehr köchelt, 2El Bouillon in die Liaison einrühren, danach die Liaison in die Suppe einrühren, nicht mehr kochen.

Eigel und Sauerrahm vermischt (Liaison)