Tomatensuppe mit gebratenen Mais-Griesswürfeln

Eine kräftigen Tomatensuppe, gekocht mit Passata die Pomodoro und Tomatenmark, gewürzt mit Knoblauch und Oregano. Zusammen mit knusprig gebratenen Mais-Griesswürfeln fehlt ihr an nichts mehr zu einem guten Schmaus. Die Würfel aus Hartweizen- und Maisgriess sind etwas weicher als reine Maiswürfel, gut angebraten werden sie aussen knusprig und innen sind sie schön fluffig. Frischer Basilikum und ein Klacks Sauerrahm, beim Anrichten zugegeben, setzen der Suppe das geschmackliche Krönchen auf.

Die flach ausgestrichene Mais-Griesspolenta ist nach dem Rezept Mais-Griess-Gnocchi mit Basilikum zubereitet.</i>

Zutaten (2 Portionen)

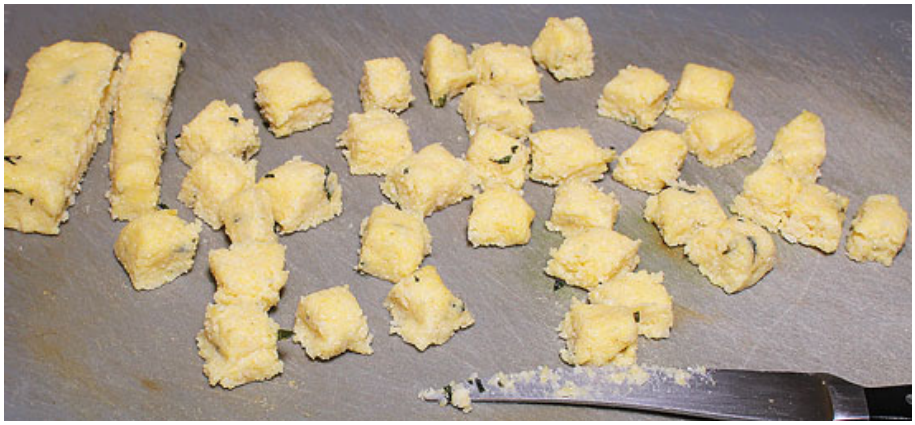
2El	Olivenöl
20g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
2Tl	Tomatenpüree
3dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano getrocknet
5dl	Gemüsebouillon
1	Klacks Sauerrahm
5-6	Blätter frischer Basilikum
	Pfeffer
250g	Mais-Griess-Polenta
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen in Olivenöl andünsten bis die Zwiebel

glasig ist. Tomatenpüree zugeben und unter ständigem Rühren mitrösten bis es leicht bräunlich wird. Passata und Oregano zugeben und aufkochen. Bouillon zugiessen und 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Ausgestrichene Polenta zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden.

Die Polentawürfel sind recht weich, damit sie nicht auseinander fallen legt man sie am Besten stückweise ins heisse Öl und lässt sie ca. 2 Minuten ohne zu bewegen braten bis sie erste Krüstchen zeigen. Würfel sorgfältig wenden und weiterbraten. Sobald sie etwas mehr Krüstchen zeigen, sind sie robust genug, damit man sie auch mittels Rütteln der Pfanne wenden kann. Zum Schluss sollten sie ringsum kräftig gebraten sein.

Suppe in Tellern anrichten, Mais-Griesswürfel zugeben, mit grob geschnittenem Basilikum bestreuen und einen Klacks Sauerrahm zugeben.