AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	Herbst	Schweiz

WIRZSUPPE MIT BURRATA



Rezept: T. Giacobbo, K. Sinniger. Suppenkochbuch. Echtzeit 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die würzige Suppe mit dem heimischen Kohl erhält mit einer halben Burrata einen italienischen Touch. Die Suppe kann auch mit einem grossen Tupfer Rahmquark serviert werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Olivenöl	3	Sardellenfilet
1 kg	Wirz	1 Bd	Glattblättrige Petersilie
2 Zehe	Knoblauch	4 Sch	Weissbrot, getoastetes
3	San-Marzano-Tomate	2	Burrata, mittelgrosse
10 dl	Gemüsebouillon		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wirz in feine Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten. Knoblauch in Scheibchen schneiden und mitdünsten.
2. Tomaten in grobe Stücke schneiden und beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und knapp 10 Min. bei kleinem Feuer weiterdünsten.
3. Mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Sardellen mit der Gabel zu einer Paste zerdrücken und zugeben, ebenfalls die zerzupften Petersilienblätter. Abschmecken.
4. Getoastete Brotscheiben in die Teller geben. Eine halbe Burrata auf die Teller geben und mit der heissen Suppe übergiessen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP: Die Stängel der Petersilie fein schneiden und mit der restlichen Petersilie der Suppe beigeben. Sie geben genausoviel Geschmack ab wie die Blätter. Anstelle von frischen Tomaten kann auch mit Dosentomaten gekocht werden.