Kartoffelsuppe mit Tomate, Basilikum und Burrata

Kartoffeln sind immer eine gute Suppengrundlage. Vielleicht etwas ungewohnt, aber mit Tomaten und Basilikum lässt sich aus einer einfachen Kartoffelsuppe, die natürlich auch pur gut schmeckt, ein gediegenes Süppchen a l'italienne kreiieren. Das Wichtigste ist aber die weiche Burrata, sie ist dem Mozzarella ähnlich, besitzt aber einem noch flüssigen Kern. Sie wird vor dem Servieren in die heisse Suppe gelegt und schmilzt beim Essen leicht vor sich hin. Exquisit!

Zutaten (2 Teller)

250g	Kartoffeln
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1	kleine Knoblauchzehe
4dl	Gemüsebouillon
1El	Passata di Pomodoro
3	Piccadilly-Tomaten
1	Strauss frischer Basilikum
1	Burrata, ca. 100g
	Pfeffer, Muskatnuss, Kräutersalz
	Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

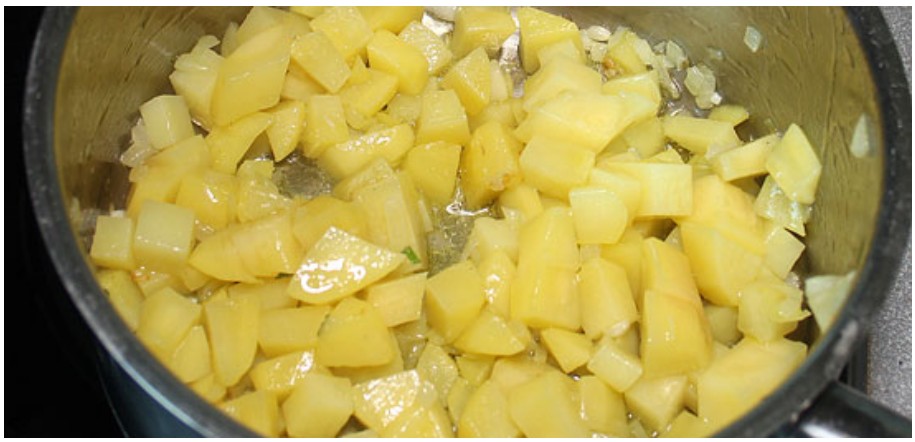
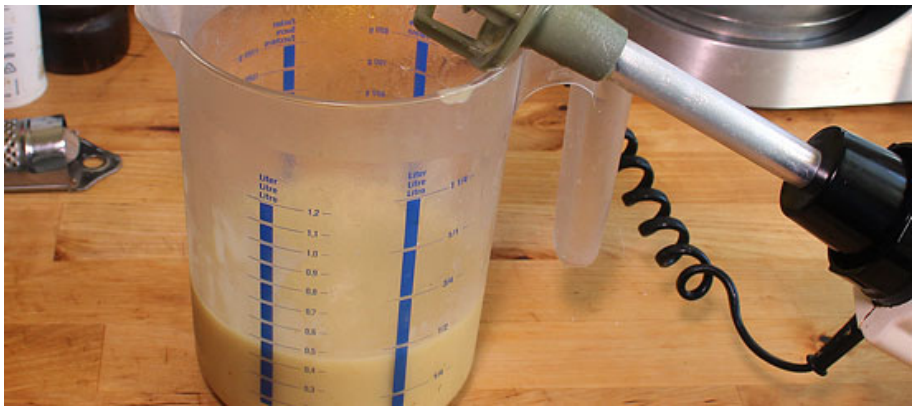
Die Burrata frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel und Kartoffeln in Olivenöl 2-3 Minuten andünsten, dabei häufig aufmischen, damit die Kartoffeln nicht am Pfannenboden ankleben.

Bouillon dazugiessen, Knoblauch zugeben und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen bis

die Kartoffeln weich sind.

Suppe in ein hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer pürieren und zurück in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Mukatnuss würzen und ev. mit Salz abschmecken. Passata zugeben.

Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und die Tomaten zu kleinen Würfeln schneiden. Basilikum zu schmalen Streifchen schneiden. Beides zur Suppe geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu aufrühren, damit die Suppe keine Haut bildet.

Suppe anrichten, die Burrata halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Suppe legen, mit etwas Kräutersalz würzen und mit einem Basilikumblatt garnieren.