Zuppa di alici del sicilia - Silizilianische Sardellensuppe mit Tomaten

Alici picante, in Olivenöl eingelegte und pikant gewürzte Sardellen, werden in der mediteranen Küche in vielerlei Gerichten wie ein Gewürz verwendet. Das ist bei dieser Suppe nicht anders. Eine kräftige Tomatensuppe mit reichlich Zwiebel, Knoblauch und Kräutern. Sie wird aber nicht mit Bouillon gekocht, sondern mit feingehackten Sardellen. Diese sorgen für die salzige Komponente und den Fischgeschmack. Es ist eine rustikale Suppe mit kräftiger Würze. Die Zubreitung ist einfach, aber es lohnt sich die Suppe lange köcheln zu lassen, erst dann entfaltet sie ihr volles, rundes Aroma.

Zutaten (2 portionen)

100g	Alici picante
10	Datteltomaten
1	mittlere Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	kleine Kartoffel
1/2Tl	Oregano (getrocknet)
1/2Tl	Majoran (getrocknet)
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, Tomaten und Kartoffel klein würfeln. Knoblauch und Alici hacken.

Zwiebel in Olivenöl ca. 5 Minuten nicht zu heiss andünsten. Die übrigen Zutaten zugeben, inkl. Kräuter, aber ohne Alici. Ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Alici zugeben und 6dl Wasser dazugiessen.

2 Stunden köcheln lassen. Nach einer Stunde mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Nach weiteren 30 Minuten nochmals kräftig durchrühren. Die Suppe wird dadurch leicht sämig. Falls die Suppe zu breiig wird, nochmals etwas Wasser

nachgiessen.

Suppe anrichten und leicht angetoastes Brot dazu reichen.

Diese Suppe kann problemlos vorbereitet und aufgewärmt werden und ist auch zum Tiefkühlen geeignet.

Suppe kochen, mindestens 2 Stunden