

Minestra di fagioli Toskanische Weiße-Bohnen- Suppe



Zutaten für 4 Personen

- 2 Gläser weiße Bohnen im Glas
- 250 Gramm Ditalini (oder andere kleine Nudelsorte)
- 1 saftige Tomate
- 2-3 Stängel Salbei
- 2-3 Stängel Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 4 cl Olivenöl

Schwierigkeitsgrad



Minestra di fagioli

Toskanische Weiße-Bohnen-Suppe

Zubereitung

- Die Bohnen mit der Gemüsebrühe erhitzen
- Die Tomate vierteln und dazugeben
- Eine Knoblauchzehe, ein Salbei- und ein Rosmarinstrunk ebenfalls hinzugeben
- Den restlichen Knoblauch klein schneiden und zusammen mit den gezupften und gewaschenen Salbei- und Rosmarinblätter im Öl anbraten (das Öl nur ganz kurz zum Sieden bringen, dann die Hitze abstellen und ziehen lassen)
- Wenn die Suppe mit den Kräutern 10 Minuten geköchelt hat, die Rosmarin- und Salbeistrunke mit einem Kochlöffel herausfischen
- Sobald das Öl abgekühlt ist, mit den angebratenen Zutaten in die Suppe gießen
- Die Suppe pürieren
- Die Nudeln in der pürierten Suppe kochen

Tipp

- Achtung: Beim Hinzufügen des Olivenöls wirklich darauf achten, dass es abgekühlt ist und nicht mehr spritzt, wenn es in die Suppe gegossen wird
- Wenn die Konsistenz der Suppe beim Kochen der Nudeln zu fest wird, kann sie mit Gemüsebrühe verdünnt werden