



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Tomatensuppe mit Bohnen

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 8 Scheiben Ciabatta
- 2 EL Natives Olivenöl extra aus Kalabrien |
Olio extravergine d'oliva*
- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Passierte Tomaten | Passata di pomodoro*
- 1 Glas Gemüsefond | Brodo vegetale*
- 1 Glas Weiße Bohnen | Fagioli cannellini*
- 3 EL Paprika Creme | Crema di peperoni*
- 80 g Parmesan
- 4 TL Pesto Chili und Blüten | Pesto con petali*
Dunkle Balsamcreme | Crema all'Aceto Balsamico*
- Handvoll Basilikumblätter
- Salz & Pfeffer

*aus dem LaSelva-Sortiment

ZUPPA DI POMODORO CON FAGIOLI

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in Öl andünsten.
- Mit passierten Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen.
- Abgewaschene weiße Bohnen und Paprikacreme einrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Bratscheiben im Toaster rösten, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Pesto Chili und Blüten bestreichen. Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garnieren.
- Die Suppe auf 4 Teller verteilen, nach Wunsch mit Balsamcreme dekorieren.
- Dazu die Brote servieren.

TIPP: Nach Belieben die Suppe ebenfalls mit Parmesan garnieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!