

Minestronesuppe med pasta og bønner

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- ½ squash
- 1 bladselleri
- 1 gulerod
- ½ peberfrugt
- 2 håndfulde frisk spinat
- ½ dåse kikærter
- ½ dåse kidneybønner
- 150 g pasta
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 1 liter vand + 1 bouillonterning
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. timian
- 1 godt nip cayennepeber

Sådan gør du

1. Pil løg og hvidløg, snit løg fint og riv hvidløg.
2. Hak squash, bladselleri, gulerod og peberfrugt i mindre stykker.
3. Skyl spinat, og dræn kikærter og kidneybønner.
4. Tag en gryde eller dyb pande frem og kom lidt fedtstof på.
5. Kom alle grøntsagerne på og vend godt rundt, til det falder let sammen.
6. Kom resterende ved og lad det hele småsimre i 20 minutters tid. Vend lidt rundt undervejs, så det ikke brænder på.
7. Når pastaen er kogt færdig, kan du servere din suppe. Evt. med lidt brød.