

Minestronesuppe

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g kartofler
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 gulerødder (130 g)
- 1 bladselleri
- olie til stegning
- 1 dåse hakket tomat
- 2 spsk. tomatpuré
- 8 dl vand + 1 bouillonterning
- en håndfuld frisk timian og basilikum
- 120 g suppehorn (små pastaskruer)
- smag til med godt med salt og peber

Toppings

- evt. creme fraiche + friske krydderurter

Sådan gør du

1. Skær kartofler, løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri i mindre stykker
2. Steg det i lidt olie ind til det begynder at falde lidt sammen (5 minutters tid)
3. Kom hakket tomat, tomatpuré, bouillonvand og friske krydderurter ved og rør rundt
4. Tilføj den rå pasta og skru lidt ned for varmen (til middelvarme) og lad suppen simre i 10 minutters tid
5. Smag til med rigeligt salt og peber, og server med friske krydderurter