

Soupe au Pistou

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 208

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Bohnen	100	Gramm	breite
Fèves	100	Gramm	
Grüne Bohnen	200	Gramm	
Karotten	200	Gramm	
Kartoffeln	250	Gramm	gewürfelt
Lauch	150	Gramm	in ringe geschnitten
Maccheroni	60	Gramm	
Pistou	0		
Bohnen	100	Gramm	rote Saubohnen
Tomaten	250	Gramm	gewürfelt
Bohnenkerne	500	Gramm	weiß, frisch
Zucchini	200	Gramm	gewürfelt

Zubereitung

1. Zunächst die weißen Bohnen in 2 l Wasser ca. 30 min. vorkochen, dann die restlichen Gemüse bis auf die Zucchini zugeben. Weitere 45 min. köcheln bis das Gemüse fast zerfällt.

2. Zucchini und Nudeln zugeben und 20 min. garkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Pistou (siehe dort) unter die Suppe geben oder jedem Gast extra reichen, damit er nach eigenem Geschmack würzen kann.



Notizen
