KICHERERBSENSUPPE MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND KNUSPRIGEM SPECK



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

250 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Gedünstete Kräuterseitlinge aus der Hochebene Murgia) - FHP
600 g Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X
850 g Zuppa di Ceci (Suppe mit Kichererbsen) - ZM1X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. frischer Rosmarin
n.B. Wasser
n.B. Knoblauch und Schalotte
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. knuspriger gepresster Bauchspeck

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und in nativem Olivenöl extra anbraten. Zerdrückten Knoblauch und einen Rosmarinzweig hinzufügen. Das Gemüsebrühegranulat und die Suppe mit Kichererbsen hinzufügen. Dann die ein wenig zerkleinerten Kräuterseitlinge von der MurgiaHochebene hinzufügen. Die Zutaten würzen und 5 Minuten lang kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln, mit gemahlenem buntem Pfeffer und knusprigen Speckbröseln bestreuen und heiß servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)