

KICHERERBENSENUPPE MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND KNUSPRIGEM SPECK



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und in nativem Olivenöl extra anbraten. Zerdrückten Knoblauch und einen Rosmarinzweig hinzufügen. Das Gemüsebrühgranulat 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-Zutaten

250 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Gedünstete Kräuterseitlinge aus der Hochebene Murgia) - FHP
600 g Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühgranulat „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