

MALTAGLIATI MIT BOHNEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem tiefen Topf das Olivenöl extra vergine auf dem Herd erhitzen und die gehackte Zwiebel, den Knoblauch und den Speck anbraten. Die Bohnensuppe und etwa 800 ml Wasser hinzufügen. Aufkochen lassen und mit dem Brühegranulat "Gran Cuoco" abschmecken. Nun die Maltagliati einrühren und mitkochen lassen. Die Suppe mit etwas nativem Olivenöl extra und Pfeffer aus der Mühle abrunden, dann servieren.

Menù-Zutaten

800 g Zuppa di Fagioli (Bohnensuppe) - ZB1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Pfeffer
20 g Knoblauch
70 g Zwiebel
50 g Bauchspeck