SUPPE AUS HÜLSENFRÜCHTEN UND GETREIDE



Menù-Zutaten

1 Packung Zuppa di Legumi e Cereali (Suppe aus Hülsenfrüchten und Getreide) - ZP1
60 g. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Schwarzer Pfeffer
1 gekochte Kartoffeln mit Schale

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen
Die gekochte Kartoffel schälen und mit einer Gabel zerdücken. In eine Pfanne zusammen mit der Suppe aus Hülsenfrüchten und Getreide eine Tasse der Suppe gemacht aus Rindfleischbrühe hinzufügen. Einige Sekunden Kochen lassen, danach von der Herdplatte nehmen. Wenn die Suppe lauwarm ist in einen hohen Teller Einfüllen, dann mit Olivenöl und im Zentrum einen Löffel Pesto alla Genovese verfeinern. Bei bedarf kann schwarzer Pfeffer vor dem servieren hinzugefügt werden.

© 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)