

# Zuppa tradizionale

*Viani*



# Toskanische Bauernsuppe mit Hülsenfrüchten

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g gemischte Hülsenfrüchte	1 Zwiebel
1 Dose San Marzano Tomaten	2 EL Olivenöl
50 g Parmesan	1 EL Tomatenmark
1 Steinpilzbrühwürfel	frischer Thymian
1 Selleriestange	gereifter Aceto Balsamico
1 Karotte	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Hülsenfrüchte in 750 ml Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit dem kalten Einweichwasser in einem Topf aufkochen, den Brühwürfel hinzugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen, dabei gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.

Knoblauch, Zwiebel, Sellerie und Karotte fein schneiden und in Öl anbraten. Gebratenes Gemüse, Tomaten und Tomatenmark zu den Hülsenfrüchten geben, 10 Minuten weiter kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe zum Servieren mit geriebenem Parmesan, Aceto Balsamico und frischem Thymian garnieren.



ZUPPA  
TRADIZIONALE



SAN MARZANO  
TOMATEN



BOMBA  
TOMATENMARK



DADO FUNGHI  
PORCINI



PARMIGIANO  
REGGIANO DOP