



**LaSelva®**  
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

VEGAN

## Tomatensuppe mit Bohnen

## ZUPPA DI POMODORO CON FAGIOLI

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 8 Scheiben Ciabatta
- 2 EL Natives Olivenöl extra - MILD |  
Olio extravergine di oliva - DOLCE\*
- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Passierte Tomaten | Passata di pomodoro\*
- 1 Glas Gemüsefond | Brodo vegetale\*
- 1 Glas Weiße Bohnen | Fagioli cannellini\*
- 3 EL Paprika Creme | Crema di peperoni\*
- 80 g Parmesan
- 4 TL Pesto Chili und Blüten | Pesto con petali\*  
Dunkle Balsamcreme | Crema all'Aceto Balsamico\*
- Handvoll Basilikumblätter  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in Olivenöl andünsten.
- Mit passierten Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen.
- Abgewaschene weiße Bohnen und Paprikacreme einrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Brotscheiben im Toaster rösten, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Pesto Chili und Blüten bestreichen. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garnieren.
- Die Suppe auf 4 Teller verteilen, nach Wunsch mit Balsamcreme dekorieren.
- Dazu die Brote servieren.

**TIPP:** Die Suppe kann ebenfalls mit Parmesan garniert werden.

\*aus dem LaSelva-Sortiment