

## Italiensk Minestrone med Bønner

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

### **Ingredienser:**

1 stk	Rødløg
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 stilke	Bladselleri
1 stk	Fennikel
2 fed	Hvidløg
1 ds	Chilibønner
1 ds	Hakkede tomater, øko
4 tsk	Krydderimix (Paprika & Timian)
2 stk	Hønsbouillonterninger
4 stk	Rugbrødshapser

DET SKAL DU SELV HAVE

	Salt og peber
10 dl	Vand (dl.)
	Fedtstof til stegning

### **Tilberedning:**

Pil og snit rødløget fint, skræl gulerødder - skæres i tern sammen med bladselleri. Skær bunden fra fennikel og skær resten i mindre tern. Pil og snit hvidløg fint.

Varm lidt olie i en stor gryde og tilsæt rødløg, gulerod, selleri, fennikel og hvidløg. Svits til det får en let gylden farve. Tilsæt hakkede tomater, bønner, krydderimix, vand og hønsbouillonterning i gryden. Kog suppen op og lad den herefter stå og simre ved svag varme i ca. 20 min. eller til suppen er lidt fortykket. Smag til med salt og peber.

Hvis suppen er for tyk, kan den spædes op med lidt vand.  
Flæk og rist rugbrødshapserne.

Servér minestrone med ristede rugbrødshapser.