

Tomatsuppe med Bacon & Suppepasta

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 5 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
200 g	Bacon i tern
2 ds	Hakkede tomater, øko
2 stk	Løg
2 stk	Peberfrugter
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 fed	Hvidløg
200 g	Suppepasta
2 dl	Kaffefløde
1 stk	Grøntsagsbouillonterninger
4 tsk	Krydderimix (Paprika & Timian)
1 stk	Kartoffelflutes
	DET SKAL DU SELV HAVE
6 dl	Vand (dl.)
	Sukker
	Salt og peber

Tilberedning:

Pil og hak løget groft, rens og skær peberfrugten i grove tern. Skræl og skær guleroden i grove stykker. Hvidløget pilles og skæres i tern.

Svits baconen i en stor gryde.

Tag baconen af panden når den er gylden og tilsæt løg, hvidløg, gulerødder og peberfrugt peber. Svits dem i nogle minutter.

Tilsæt derefter tomaterne, vand, krydderimix samt bouillon og bring suppen i kog. Når den koger dæmpes varmen.

Lad suppen simre i 10 minutter og blend den derefter. Smag suppen til med salt, sukker og peber.

Kog suppepasta i letsaltet vand i ca. 6-8 minutter til de er møre.

Tilsæt fløde og smag suppen til med sukker, salt og peber.

Tænd ovnen på 200 grader og lun flutes i ca. 5 minutter.

Servér suppen med bacon og suppepasta og lun flutes.

Velbekomme.