

# Minestrone-suppe

En lækker italiensk suppe, der er dejlig fyldig i smagen, og så er den oven i købet sund.



## 4 personer

- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 2 stængler selleri
- 1 gulerod
- ½ courgette
- 50 g bacon
- 1 spsk. olie
- 6 dl hønskødsbouillon
- 2 dåser flåede tomater el. cherrytomater
- 2 spsk. tomatkoncentrat
- 3 laurbærblade
- 100 g pastanudler

**Tilbehør: hakket persille og groft brød**

## Sådan gør du:

1. Hak løg og hvidløg groft. Skær selleri, gulerod og courgette i små tern. Skær bacon i mindre stykker, og steg dem i olie, til baconen er sprød. Læg baconen på fedtsugende papir, og hæld lidt af fedtstoffet fra.
2. Kom alle grønsagerne i gryden, og steg det i olie ca. 5 min. under omrøring. Kom baconen tilbage i gryden, og hæld bouillon, flåede tomater, tomatkoncentrat og laurbærblade i.
3. Lad suppen koge ca. 7 min. Hæld nudlerne i, og kog dem møre i suppen. Spis den varme suppe drysset med persille og groft brød til.

Websitet  
 anvender

cookies

til

at

huske

dine

indstillinger,

statistik

og

at

mløtte

annoncer.

Læs

mere

>>

Ok

**Tips!**

Når du har stegt bacon, så kasser det meste af fedtet fra panden, og læg baconen til afdrypning på fedtsugende papir, på den måde begrænser du indtaget af fedt.

**Velbekomme!**

Foto: Mikkel Adsbøl/Opskrift: Susanne Engelstofte Rasmussen

Websitet  
anvender  
cookies  
til  
at  
huske  
dine  
indstillinger,  
statistik  
og  
at  
målrette  
annoncer.

[Læs  
mere  
>>](#)

Ok