



przepisy.pl

Warzywna zupa z pesto - Soupe au pistou



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- makaron - 25 gramów
- bób - 100 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- łodyga selera naciowego - 0.5 sztuk
- marchew - 0.5 sztuk
- ziemniaki - 80 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- bazylia - 0.5 pęczków
- cukinia - 100 gramów
- fasolka szparagowa - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty
- woda - 1.2 litrów
- oliwa - 1 łyżka

sos pistou

- bazylia - 0.5 pęczków
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- orzeszki piniowe - 1 łyżeczka
- tarty parmezan - 25 gramów
- oliwa - 25 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W rondlu zagotuj 600 mililitrów wody i rozprowadź w niej kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr .
2. Cebulę i czosnek posiekaj, dodaj pokrojonego selera, marchewkę i podsmaż na oliwie.
3. Następnie dołóż pokrojone w kostkę ziemniaki, pokrojony miąższ pomidora, sól, pieprz, zawiązany pęczek bazylii, wlej bulion Knorr i gotuj przez 15 minut.
4. Cukinię pokrój i dodaj do gotujących się warzyw razem z obranym ze skórki bobem i pokrojoną fasolką szparagową. Gotuj 10 minut.
5. Przełóż do garnka, zalej 0,6 litra wody, po czym dodaj makaron i gotuj, aż zmięknie.
6. Sos pistou: Sos przygotuj z liści bazylii, czosnku, orzeszków pinii i oliwy miksując składniki ze sobą. Na końcu do sosu dodaj starty ser parmezan i wymieszaj. Zupę przełóż na talerze i do każdej porcji dodaj po łyżce sosu pistou.