

GOURMET GUERRILLA

Einmal besser essen.



Suppe mit Bratwurstklößchen, Spinat und Bohnen plus Pestotopping

Einkaufszettel für 4 Personen:

2 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
4 frische, grobe Bratwürste
1 große Dose Weiße Bohnen
1 Liter Hühnerbrühe
(z.B. aus Bio-Brühwürfeln)
150 frischen oder TK-Spinat
Salz & Pfeffer
1 kleines Glas Basilikum-Pesto
Olivenöl und Zitronensaft zum Beträufeln

Optional:

Für die Herstellung eines selbstgemachten Pestos: 1 große Hand frisches Basilikum, 2 EL Pinienkerne, ca. 50 ml Olivenöl, etwas geriebenen Parmesan, Salz & Pfeffer



GourmetGuerrilla.de

Das brauchst Du unbedingt:

1 größeren Topf,
1 Pürierstab (falls Du das Pesto selber zubereiten möchtest)

Quelle: www.GourmetGuerrilla.de
Texte und Bilder unterliegen Copyrights.