

# Soupe au pistou

## Zutaten für:

### 6 Portionen

2	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel, fein gehackt
1		Knoblauchzehen, fein gehackt
2		Karotten, klein gewürfelt
1	klein.	Zucchini, klein gewürfelt
2		Kartoffeln, klein gewürfelt
100	Gramm	Grüne Bohnen, in Stücke geschnitten
2		Tomaten, gewürfelt (oder 1/2 Dose geschälte -- Tomaten)
1		Lorbeerblatt
4	Zweige	Thymian
1	klein.	Dose weisse Bohnen
1,2	Ltr.	Bouillon
100	Gramm	Kleine Pasta (Ditali, Hörnli etc.)
		Salz, Pfeffer

### **PISTOU**

---

1	Bund	Frischer Basilikum
2-3		Knoblauchzehen
50	Gramm	Frisch geriebener Parmesan
4-5	Essl.	Olivenöl

## Zubereitung:

Frü die Suppe Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl in einem grossen Topf glasig dünsten.

Karotten, Zucchini, Kartoffeln, grüne Bohnen und Tomaten zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Bouillon aufgiessen, Thymian und Lorbeer dazugeben, aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Pasta und Bohnen zugeben und ca. 8-10 Minuten weiterkochen, bis sie bissfest sind.

Alles nochmals abschmecken.

Für das Pistou Basilikum, Knoblauch, Parmesan im Mörser oder Mixer mit Olivenöl zu einer dicken Paste verarbeiten. Falls nötig mit Salz abschmecken. Der Pistou soll nicht zu flüssig sein, sondern cremig.

## Servieren:

Die heisse Suppe in Teller füllen und je 1-2 TL Pistou obenauf geben - nicht unterrühren, sondern beim Essen mit dem Löffel vermengen.

Mit geriebenem Parmesan garnieren.