



Есенна супа с тиква и паста

⌚ 70—75 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тиквата

800 g	Тиква (напр. Хокайдо)
2 скилидки	Чесън
½ ч.л.	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол
	Зехтин

За супата

150 g	Паста по избор
1 консерва	Бял боб
2 бр.	Стъбла от целина
1 бр.	Лук шалот
1 с.л.	Доматена паста
800 ml	Вода
5 бр.	Листа от салвия
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Измийте тиквата и я нарежете на кубчета. Овкусете с 1 с.л. зехтин, ½ ч.л. черен пипер и морска сол на вкус.
- 2 Наредете тиквата в тава, покрита с хартия за печене и сложете във фурната. След 15 минути добавете обелените скилидки чесън, разбъркайте парчетата тиква и печете още 10-15 минути.
- 3 Нарежете целината и лука на ситно. Загрейте 2 с.л. зехтин на тиган и запържете листата от салвия за кратко. Оставете ги върху кухненска хартия и сложете целината и лука с щипка сол в същия тиган. Сотирайте за 10-15 минути.
- 4 Добавете доматиената паста към тигана и разбъркайте. След това изсипете половината консерва боб, заедно с половината от печената тиква и гответе 15 минути. Изсипете съдържанието на тигана в купа и леко намачкайте с вилница. Прехвърлете в тенджерата и добавете водата с дафинов лист, индийско орехче и морска сол, както и останалия боб. Оставете да кипне.
- 5 Добавете пастата и гответе докато стане ал денте. Накрая добавете останалата печена тиква и половината листа от салвия.
- 6 Сервирайте супата, поръсена с пармезан по желание и прясно смлян черен пипер.

