Gyors bableves kicsit másképp

45—55 Perc

Elkészítés

1. Először is hámozd meg a burgonyát, és vágd 1x1 cm-es kockákra. Hámozd meg a sárgarépát is, és a zellerhez hasonlóan vágjuk 0,5 cm széles karikákra. Mosd meg a spenótot és a felszeletelt zöldségeket.
2. A következő lépésben egy nagy fazékban hevítsd fel az olajat, és add hozzá a burgonyát, a sárgarépát és a zellert. A zöldségeket három percig süsd, majd add hozzá a sűrített paradicsomot és a Kotányi-fűszereket, és süsd még két percig.
3. Önts két liter forró vizet, és főzze 15 percig. Szűrd le a babkonzervet, és add hozzá a zöldségekhez, majd főzd tovább további tíz percig. Vedd le a tűzről a pörköltet, add hozzá a spenótot, és keverd össze.
4. Tálald reszelt parmezán sajttal és pirított kenyérrel.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

2 l	Víz
1 ek	Olaj
400 g	Vörösbab
300 g	Krumpli
1 db	Sárgarépa
200 g	Zellerszár
2 ek	Sűrített paradicsom
50 g	Bébispenót
	Parmezán a tálaláshoz
0.5 tk	Tengeri só, durva szemű
1 tk	Vöröshagyma-granulátum
1 tk	Paprika, édes
1 tk	Fokhagyma granulátum
2 db	Babérlevél, egész
1 csipet	Chili őrölt