



Olasz sütőtökös bableves

🕒 70–75 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

3 ek	Olívaolaj
1 db	Sütőtök (kb 800g)
0.5 tk	♦ Feketebors, őrölt
2 db	Fokhagyma
1 db	Salottahagyma
2 db	Zellerszár
1 ek	Sűrített paradicsom
1 konzerv	Fehérbab
800 ml	Víz
2	♦ Babérlevél, egész
0.5 tk	♦ Szerecsendió, egész
150 g	Tészta
3 tk	♦ Zsálya, szeletelt
	Parmezán

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, és béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Mossuk meg a sütőtököt, vágjuk kockákra, majd forgassuk össze 1 evőkanál olívaolajjal, ¼ teáskanál fekete borssal és egy csipet sóval. Süssük 15 percig, majd keverjük át, adjuk hozzá a fokhagymát, és süssük további 10–15 percig, amíg a sütőtök és a fokhagyma megpuhul.
- 2 A salottahagymát és a százzellert vágjuk apróra. A maradék olajat hevítsük fel egy lábasban közepesen magas hőfokon és adjuk hozzá a zsályát. Ezután tegyük a lábasba a salottahagymát és a zellert egy csipet sóval, majd pároljuk 10–15 percig, amíg megpuhulnak.
- 3 Adjuk hozzá a paradicsompürét, és pirítsuk további 5 percig. Ezután keverjük hozzá a bab felét és 2 evőkanálnyi a konzerv levéből. 5 perc múlva adjuk hozzá a sült sütőtök és a fokhagyma felét.
- 4 Főzzük további 10 percig, majd villával vagy burgonyanyomóval kissé törjük össze. Adjuk hozzá a maradék babot, a babérlevelet, a szerecsendiót, a feketeborsot és a vizet, majd főzzük még 5 percig. Ezután adjuk hozzá a tésztát, és főzzük al dentére. Végül keverjük bele a maradék sült sütőtököt. Tálaljuk frissen őrölt feketeborssal és reszelt parmezánnal.

