





TOSZKÁN BABLEVES

HOZZÁVALÓK

- 20 g Parmezán sajt, darabolva
- 1 szál friss rozmaring levele
- 1 szál friss kakukkfű levele
- 40 g hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 20 g olívaolaj
- 50 g bacon, kockázva
- 30 g szárzeller, kockázva
- 70 g répa, kockázva
- 30 g cukkíni, kockázva
- 200 g konzerv darabolt paradicsom
- 400 g konzerv vegyes bab, leszűrve
- 160 g víz
- 2 tk zöldséges ételízesítő
- ½ tk szárított chili pehely

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a Parmezánt a keverőedénybe, és reszelje **5mp/9-es fokozaton**, majd tegye félre.
2. Tegye a rozmaringot, a kakukkfűvet a keverőedénybe, és aprítsa **20mp/8-as fokozaton**, majd külön tegye félre.
3. Tegye a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
4. Adja hozzá az olajat, a bacon, a zellert, a répát, és dinsztelje **3p/120°C/1-es fokozaton**, a mérőpohár helyett a párolókosarat téve a keverőedény fedelére.
5. Adja hozzá a cukkínit, a paradicsomot, a babot, a vizet, a zöldséges ételízesítőt, a chilit, a félretett aprított fűszernövényeket, és főzze **10p/100°C/**   **fokozaton**.
6. Szedje a levest egy tálba, keverje el benne a reszelt Parmezánt, ízlés szerint díszítse még Parmezán forgáccsal, és tálalja azonnal.



Előkészítés

10 perc



Teljes idő

30 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

2 adag (810 g)