



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

GERSTSUPPE MIT ZUCCHINI UND SPECK



ZUTATEN

Für 4 Personen

100 g Bauerngerste
100 g geräucherter Speck in Würfel
1 Zwiebel
1 Zucchini
1,5 l Fleischsuppe oder Wasser mit
Suppenwürfel
Salz
Pfeffer
Rosmarin

ZUBEREITUNG

Die klein geschnittene Zwiebel mit den Speckwürfeln in Öl dünsten. Die Gerste waschen und dazugeben. Mit 1,5 l Fleischsuppe aufgießen und für ca. 90 Minuten kochen.

Die Zucchini klein schneiden und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Zum Schluss die Suppe abschmecken und mit Rosmarin servieren.

Um die Garzeit zu verkürzen, kann die Gerste über Nacht oder einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden.