

Toscanische Linsensuppe



Zubereitung:

Linsen gemäss Verpackung kochen. 1 – 2 Rüebli in sehr kleine Würfel (KL ca. 1 mm) schneiden. 10 Minuten vor Kochende den Linsen begeben, ebenso die Ditali. Fertig kochen, würzen, mit Peterli bestreuen, in warmen Tellern oder Tassen servieren.