



## Römische Salatsuppe

Man nehme für 4-6 Portionen:

1 kleinen Kopf Endiviensalat (Frisée)  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
750 ml Rinderbrühe [Geflügelbrühe]  
1 kleine Dose große, weiße Bohnen  
ca. 15 Basilikumblätter  
Salz

- Endivie putzen waschen und in feine Streifen schneiden
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Basilikumblätter in kleine Stücke zerzupfen

Öl erhitzen und Salat und Knoblauch darin andünsten. Brühe zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Bohnen samt Flüssigkeit zugeben, ganz kurz aufkochen und mit Salz abschmecken. Direkt vor dem Servieren die Basilikumblätter zugeben.