



Römische Salatsuppe

Man nehme für 6 Portionen:

1 kleinen Kopf Endiviensalat	waschen, abtropfen lassen, in Streifen schneiden
3-4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
4 EL Olivenöl	
750 ml Hühnerbrühe	
1 kleines Glas große weiße Bohnen	
12 oder 18 Basilikumblätter	in Stücke zerzupfen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- In einem Topf das Olivenöl erhitzen und Endivie und Knoblauch darin andünsten. Brühe zugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und ein paar Minuten mit aufgelegtem Deckel ziehen lassen.
- Bohnen samt Flüssigkeit zugeben, wieder kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

Dazu passen Focaccia und ein trockener Weißwein.