

Krydret suppe med hakket kød

Til 4-6 personer

2 løg

1 spsk olie

4 gulerødder

4 persillerødder

500 gram hakket oksekød

5 dl tomatpuré

1 $\frac{3}{4}$ liter hønseboullion

1-2 fed pressede hvidløg

Salt og peber

1 gul peberfrugt

1 rød peberfrugt

250 gram små pasta – f. eks. horn eller små penne

Tilbehør – revet parmesanost og brød

Hakket løg, revet gulerod og revet persillerod svitses et par minutter. Kom kødet ved og svits. Tilsæt tomatpuré, boullion og hvidløg og lad suppen simre i ca. 20 minutter.

Smag til med salt og peber og tilsæt peberfrugt i tern. Lad suppen simre ca. 5 minutter.

Kog pastaen . Afdryp den og kom den i suppen.

Server med friskrevet parmesan og brød.