**Holmespejdernes pasta-pølsesuppe**

**Ingredienser til 30 personer**

* 1500 gram pasta penne som brækkes i små stykker inden de kommes i retten
* 3 kg gullerødder skåret i skiver
* 6 bundt forårsløg skåret i skiver
* 6 kartoner med hakkede tomater
* 20 - 30 grillpølser
* 1 tube med tomatpasta
* 1 l piskefløde
* Paprika tørret
* Basilikum tørret
* Oregano tørret
* Hvidløgspulver
* Friskkværnet peber
* Salt
* Vand

**Sådan gør du**

1. Skræl gulerødderne og skær dem i små skiver og lad dem svitse med et par minutter.
2. Forårsløg snittes i en centimeter tykke skiver. Kommes i gryden, og svitses yderligere et minut.
3. Kom de hakkede tomater i gryden.
4. Kom vand i gryden og lad det koge kraftigt, og vær sikker på at retten ikke går af kog.
5. Kom den pastaen i som er knækket i ca. 5 centimeter lange stykker.
6. Lad det koge typisk 7-8 minutter.
7. Grillpølser skæres i mundrette stykker, og kommes i gryden sammen med tomatpasta, fløde og krydderier.
8. Lad suppen varme igennem et par minutter.
9. Smag til med salt og peber og servér straks.

Afprøvet af familespejder søndag d. 23. maj og af mikorspejderne d. 22 maj