Minestrone

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4

Zubereitung

2 Karotten

6 Stangensellerie

3 Zucchini

2 Kartoffeln

6 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

200 g Speck

Gemüse und Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden.

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenpüree

400 g Pelati, gewürfelt

1 Bund Petersilie

1½ l Gemüsebouillon

100 g Borlotti-Bohnen, aus der Dose

80 g Spaghetti

1 Handvoll Parmesanspäne

Von der Petersilie ca. 1 Handvoll hacken und für die Garnitur beiseitestellen. Rest mit einem Gummi als Bund verknüpfen.

Öl im Wok erhitzen und Speck anschwitzen. Karotten, Stangensellerie, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und anbraten. Tomatenpüree zugeben und kurz mit anbraten. Kartoffeln, Pelati, Petersilienbund und Gemüsebouillon zugeben und die Suppe zum Kochen bringen

Suppe für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Spaghetti auf ein Tuch geben, einrollen und über die Tischkante ziehen, um die Spaghetti gleichmässig zu brechen. Zucchini, Borlotti-Bohnen und Spaghetti zugeben, Suppe aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Suppe simmern lassen, bis die Spaghetti gegart sind. Bund Petersilie zum Schluss entfernen.

Suppe zusammen mit der gehackten Petersilie und dem Parmesan servieren.

Zubehör

Wok

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021