



Tessiner Minestrone

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung 30 Min.
Garzeit 30 Min.
Portionen 4

Eine herzhafte Tessiner Minestrone, wie sie in den Grotti serviert wird: Langsam gekocht, reich an Gemüse, Kräutern und Bohnen, die für wohlige Wärme sorgen.

Minestrone

50 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 EL Öl, Tomaten in feinen Streifen

200 g geräucherter Frühstücksspeck, in Streifen

2 Zwiebeln, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

250 g Kartoffel, in ca. 1 cm großen Würfeln

150 g Karotte, in Würfelchen

150 g Lauch, in feinen Streifen

120 g Stangensellerie, in Würfelchen

3 EL Tomatenpüree

1½ Liter Gemüsesuppe

2 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

3 Zweige Oregano

2 Lorbeerblätter

100 g Wirz, in feinen Streifen

80 g kleine Pasta, (z. B. Tubetti Rigate)

240 g Bohnen aus der Dose, ab gespült, abgetropft

etwas Salz

etwas Pfeffer





30 g Parmesan, in Spänen
etwas Olivenöl
2 Zweige glattblättrige Petersilie, groß geschnitten
1 Zweig Oregano, Blättchen abgezupft

Minestrone

Öl von den getrockneten Tomaten in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 7-8) erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch begeben, ca. 5 Minuten andünsten. Getrocknete Tomaten, Kartoffeln und Gemüse begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten weiterdünsten. Tomatenpüree hinzufügen, kurz mitdünsten. Bouillon dazugießen, Kräuter und Lorbeerblätter begeben, zugedeckt bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen. Hitze auf schwache bis mittlere Hitze (Stufe 3–4) reduzieren, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Wirz und Pasta begeben, ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Bohnen dazugeben, ca. 3 Minuten mitköcheln. Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minestrone anrichten. Parmesanspäne darüberstreuen, etwas Olivenöl darüberträufeln, Kräuter darüberstreuen.

Tipps

Die Rinde eines Parmesan-Stücks mitkochen lassen.
Statt Teigwaren Risottoreis verwenden und die Garzeit auf 20 Minuten verlängern.

Zubehör

Pfanne mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

