

Italienische Gemüsesuppe

Minestrone



Zutaten für vier Personen:

25 g Butter
25 g Pancetta
2 kleinere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 kleinere Karotten
1 dünne Scheibe Sellerie
80 g getrocknete weiße Bohnen
200 g geschälte Tomaten (Dose)
1,5 Liter Rinderbrühe
80 g tiefgefrorene Erbsen
200 g Kartoffeln
80 g kurze Makkaroni oder andere kleine Nudeln (optional)
100 g Weißkohl in Rauten
einige Stängel Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Parmesan am Stück

1. Bohnen über Nacht in viel Wasser einweichen.
2. Zwiebeln und 1 Knoblauch schälen und würfeln. Karotten schälen und in dickere Scheiben schneiden. Sellerie in Rauten schneiden. Pancetta in feine Streifen schneiden.
3. Die Butter in einem großen Kochtopf schmelzen; Pancetta, Zwiebeln, Knoblauch zugeben und in ca. 5 Minuten goldgelb anbraten. Dann die Karotten und den Sellerie zugeben und weitere 3 Minuten anschwitzen.
4. Die weißen Bohnen, die grob gewürfelten Tomaten und die Brühe zugeben und köcheln.

5. Nach einer Stunde Kartoffeln schälen und würfeln. Kohl in Rauten schneiden. Beides zugeben.

6. Nach einer weiteren halben Stunde probieren, ob die Bohnen schon weich sind. Wenn ja, die tiefgekühlten Erbsen, die Petersilie, Pasta, 1 gepressten Knoblauch zugeben. Weitere 10-15 Minuten köcheln, bis die Nudeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Frisch gehackte Petersilie, Parmesan und eine Reibe am Tisch bereitstellen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Suppen, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 10.01.2023