

Minestrone Suppe

Rezept aus diversen Rezepten zusammengetragen

Foto Miriam Schmid



- 2 Knoblauchzehen
- 3 große Zwiebel
- 2 Stange Staudensellerie
- 2 -3 Kartoffeln
- 2 -3 Rüebli
- 100 g Bohnen, grüne
- 1 Zucchini
- 50 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- 70 g Speck, würfeli
- 1 ½ Liter Bouillon
- 100 g Pellati
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Bund Basilikum, frisches, fein gehackt
- 100 g Parmesanrinde
- Salz und Pfeffer
- 85 g Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
- n. B. Parmesan, frisch gerieben, zum Servieren

Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Bohnen und Zucchini klein schneiden.

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck 2 Minuten anbraten. Knoblauch und Zwiebeln zugeben, 2 Minuten braten, dann Sellerie, Karotten und Kartoffeln unterrühren und weitere 2 Minuten braten. Die Bohnen in den Topf geben und



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

mitbraten. Die Zucchini einrühren und weitere 2 -3 Minuten mitbraten. Den Deckel auflegen und Gemüse unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten dünsten.

Bouillon, Pellati, Tomatenmark, Basilikum und Käserinde dazugeben und abschmecken. Aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und 1 Stunde köcheln. Die Käserinde entfernen und wegwerfen. Die Spaghettistücke in den Topf geben und 10 Minuten kochen.