

Miriam's Genusskarussell

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## 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

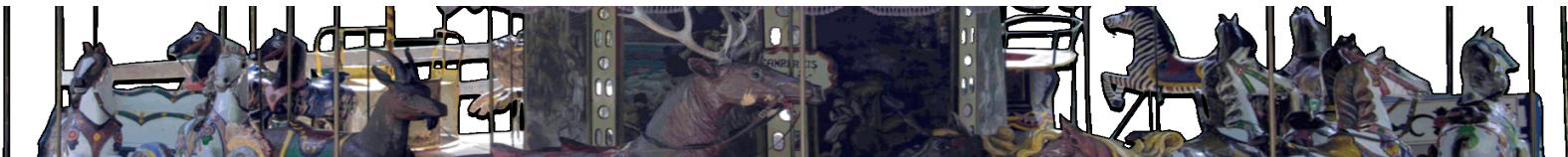
Salz und Pfeffer

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](http://www.genusskarussell.ch)

---

mitbraten. Die Zucchini einröhren 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.