



Minestrone

Minestrone



1 grosse Zwiebel
1 Glas weisse Bohnen
1 Teeglas Öl
1 mittel grosser Lauch
3 grosse Kohlblätter
½ Bunt Petersilie
1 Sellerieblatt
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 Glas Röhrennudel
7-8 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
2 KL Salz
½ KL Pfeffer
Für die Oberfläche:
1 Glas geriebener Käse

- # In einen Topf Öl, dünn geschnittene Zwiebel, fein gehackte Petersilie, Sellerieblätter und zerstampften Knoblauch bei mittlerer Hitze dünsten bis die Zwiebel glasig werden.
- # Tomatenmark hinzugeben, einige Male umrühren und dann Fleischbrühe oder Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben und zum Kochen bringen.
- # Währenddessen die Hälfte der gekochten weissen Bohnen durch zerdrücken zu einer Pürre verarbeiten. Die Kohlblätter kochen und quadratisch zuschneiden. Die Nudel in kleine Stücke schlagen.
- # In die kochende Suppe die weissen Bohnen, zu Pürree verarbeitete Bohnen und geschnittene Kohlblätter hinzugeben und weitere 15 Minuten kochen.
- # Die Nudelstücke hinzugeben und den Herd auf niedrige Stufe schalten und weitere 15-20 Minuten kochen und vom herd nehmen.
- # Heiss in Schalen füllen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Tipp: Minestrone ist eine italienische Suppe aus der Toskana.