

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

28
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Suppe

2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 Möhren
1 große Kartoffel
100 g Stangensellerie
1 Zucchini
500 ml Gemüsebrühe
800 g stückige Tomaten (Dose)
4 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel getrockneter Basilikum
100 g grüne Bohnen (Dose)
250 g weiße Bohnen (Dose)
100 g Orecchiette
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

25 g Parmesan
15 g gehackte Petersilie

Die klassische Suppe aus Italien ist nicht ohne Grund der Star unter den Vorspeisen. Für so ein leckeres Gericht braucht es nun mal nicht viel außer etwas frisches, saisonales Gemüse und ein paar Kräuter. Dass das Süppchen durch ein paar Nudeln veredelt wird, wundert wahrscheinlich niemanden. Schließlich reden wir hier von einer traditionellen Speise, die zu den ältesten Gerichten der italienischen Küche zählt. Ganz klassisch wird die Minestrone mit etwas Parmesan serviert. Mit Käse würzen? Das können die Italiener einfach am besten!

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Möhren, Stangensellerie, Kartoffeln würfeln.

- 2 -

Olivenöl im Topf leicht erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und 3 Minuten anschwitzen.

- 3 -

Zucchini in Scheiben schneiden. Stückige Tomaten und Zucchinischeiben in den Topf geben. Gemüsebrühe, getrocknete Kräuter und Orecchiette hinzufügen.

- 4 -

Deckel auf den Topf setzen. Hitze halten und Suppe für ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Grüne und weiße Bohnen unter die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Minestrone mit geriebenem Parmesan und gehackter

Immer brav das **Gemüse** aufessen, dann ist morgen gutes Wetter... nichts einfacher als das, wenn's **Minestrone** gibt!

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

Petersilie servieren.