

- Rezept der Woche -

Minestrone

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

- 2 Karotten
- 3 Stängel vom Staudensellerie
- 1 Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL getrocknete Italienische Kräuter
- 1 TL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- ½ Dose weiße Bohnen
- 150 g kurze Pasta, z.B. Volanti
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl und eine EL Butter
- Parmesankäse

Zubereitung

- Karotten und Sellerie in kleine Stücke schneiden, Zwiebel fein schneiden, Knoblauch fein hacken, die Zucchini längs vierteln und in Stücke schneiden
- Öl und Butter im Topf erhitzen, Karotten, Sellerie und Zwiebeln darin 5-7 Min andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind, Tomatenmark und Knoblauch zugeben und weitere 30 Sekunden andünsten
- Die übrigen Zutaten für die Suppe in den Topf geben – bis auf die Bohnen und die Pasta. Erhitzen bis alles kocht, dann den Topfdeckel drauf und 10 Min bei mittlerer Hitze köcheln
- Nun die Pasta zugeben und weitere 8 Min köcheln, so dass die Pasta noch al dente ist
- Bohnen beifügen und den Herd ausschalten, noch etwas Wasser zugeben, wenn die Minestrone zu dickflüssig ist. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- In Tellern servieren und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren

Guten Appetit!