

Minestrone

Hauptspeise für 4 Personen



Zutaten

- 1 mittlere Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Öl
- 100 g Lauch
- 100 g Rüebli
- 100 g Wirz
- 2 Liter Gemüsebouillon
- 200 g Kartoffeln
- 50-100 g kurze Röhrenteigwaren
- 1 Büchse Borlottibohnen
- 1 Esslöffel Reibkäse, z.B. Greyerzer

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch fein schneiden oder pressen. In einer hohen Pfanne ein Esslöffel Öl erwärmen, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und unter Rühren andünsten.

Alles Gemüse vor dem Zerkleinern gründlich waschen. Den Lauch in feine Rädchen, die Rüebli schälen und in 1 cm Würfel und den Wirz in feine Streifen schneiden. Das gerüstete und geschnittene Gemüse nun ebenfalls in die Pfanne geben und unter Rühren rund 5 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und das ganze wieder aufkochen.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in 1 cm Würfeli schneiden, zur Suppe dazugeben. Die Suppe nun rund 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Ca. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Teigwaren zugeben. Die Borlottibohnen nur noch in der Suppe erwärmen, dies dauert ungefähr 5 Minuten. Die Suppe in Teller oder Tassen schöpfen und mit dem Reibkäse bestreuen.
Sofort servieren!

Diese Suppe lässt sich ebenfalls sehr gut draussen über dem Feuer zubereiten.

Rezept für Schnitz&Schwatz
entwickelt von
Brigitte Graf-Herde, Seon

www.kochenundmehr.ch

