

Italienische Minestrone



Zutaten für 8 Portionen:

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 2 Minuten braten. Die Zucchini einröhren und weitere 2 Minuten braten. Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten dünsten.

Brühe, Tomaten, Tomatenmark, Basilikum und Käserinde dazugeben und abschmecken. Aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und 1 Stunde leise köcheln. Die Käserinde entfernen und wegwerfen. Die Spaghettistücke in den Topf geben und 10 Minuten kochen.

In großen, vorgewärmtten Suppentellern mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

3 Knoblauchzehe(n)

3 große Zwiebel(n)

2 Stange/n Staudensellerie

2 große Karotte(n)

2 große Kartoffel(n)

100 g Bohnen, grüne

100 g Zucchini

60 g Butter

50 ml Olivenöl

60 g Speck, durchwachsener, klein gewürfelt

1 ½ Liter Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe

100 g Tomate(n), gehackte

2 EL Tomatenmark

1 Bund Basilikum, frisches, fein gehackt

100 g Parmesanrinde

Salz und Pfeffer

85 g Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen

Parmesan, frisch geriebener, zum Servieren