

# Italienische Minestrone



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 einrühren 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, vorgewärmten Suppentellern mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

## Zutaten für 8 Portionen:

**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