

Minestrone (Italien)

Minestrone (Italie)

Anzahl: **1.00 Liter**
Rezeptgruppe: **Suppen (warm und kalt)**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

20 g Olivenöl
20 g Speck, geräuchert
32 g Zwiebeln, geschält
60 g Lauch, grün, gerüstet
40 g Wirz/Wirsing, gerüstet
32 g Knollensellerie, geschält
48 g Karotten, geschält
12 g Tomatenpüree
840 g Bouillon
60 g Kartoffeln, Typ A, geschält
16 g Spaghetti
16 g Bohnen, Borlotti, getrocknet
32 g Tomaten, geschält, entkernt
Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle
40 g Parmesan, gerieben

Pesto

12 g Olivenöl, kaltgepresst
8 g Pinienkerne
2 g Knoblauch, geschält
2 g Petersilie, glattblättrig, frisch
2 g Basilikum, frisch

Vorbereitung

- Borlotti-Bohnen 4-6 Stunden in kaltes Wasser einlegen und in Wasser weich sieden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Speck in Würfelchen schneiden.
- Lauch längs halbieren und waschen.
- Gemüse in Paysanne (feinblättrig) schneiden.
- Kartoffeln ebenfalls in Paysanne schneiden.
- Spaghetti in Stücke brechen, indem man sie in ein Tuch dreht und über eine Tischkante zieht.
- Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- Petersilie und Basilikum waschen, trockentupfen und zupfen.
- Zutaten für Pesto (Olivenöl, Pinienkerne, Knoblauch, Petersilie und Basilikum) fein mixen oder im Mörser fein zerstoßen.

Zubereitung

- Speck und Zwiebeln in Olivenöl andünsten.
- Zuerst Lauch und Wirz, dann restliches Gemüse mitdünsten.
- Tomatenpüree begeben und mitdünsten, mit Bouillon auffüllen.
- Aufkochen, abschäumen, abschmecken und 20 Minuten sieden.
- Kartoffeln und Spaghetti begeben und weitere 10 Minuten sieden.
- Weich gekochte Bohnen und Tomatenwürfel begeben und abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren Pesto in die Suppe einrühren.
- Geriebenen Parmesan separat dazu servieren.

Minestrone (Italien)

Minestrone (Italie)

Anzahl: **1.00 Liter**

Rezeptgruppe: **Suppen (warm und kalt)**

Saison: **Ganzjährig**

Hinweise für die Praxis

Wird die Minestrone nicht sofort serviert, ist es von Vorteil, die Spaghetti separat zu kochen, in kaltem Wasser abzuschrecken und bei Bedarf der heißen Suppe beizugeben.