

Minestrone

(ital. Gemüsesuppe)

Zutaten (8 Personen)

- › 1 weiße Rübe
- › 50 g gefrorene Erbsen oder Bohnen
- › 2 Karotten
- › 1 großer Kohlrabi
- › 1/2 Sellerie
- › 1 Stange Lauch
- › 50 g kleine Teigwaren
- › 2 geschälte geviertelte entkernte Tomaten
- › 1/2 große Zwiebel fein gehackt
- › 2 Salbeiblätter
- › Pfeffer aus der Mühle
- › 4 Scheiben Dürffleisch fein gewürfelt
- › Olivenöl
- › 1 Zehe fein gehackter Knoblauch
- › ca. 1 - 1,5 l Brühe
- › 8 Scheiben
mit Olivenöl beträufeltes und getoastetes Weißbrot
Geriebener Parmesan

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Dürffleisch anschwitzen und mit der Brühe auffüllen. In Rauten geschnittenes Gemüse langsam mitkochen.

Nudeln und Tomaten hinzufügen und fertigkochen.
Zum Schluss die Erbsen und Salbei hinzufügen und nochmals abschmecken.

Weißbrot und geriebener Parmesan gesondert reichen.