

Minestrone



Italienischer Klassiker

Minestrone ist ein italienischer Klassiker und eigentlich nichts anderes als eine frisch zubereitete Gemüsesuppe, mit Gemüsefond und frischem Gemüse.

Man macht es sich am einfachsten, wenn man für die Brühe frisch zubereiteten, portionsweise eingefrorenen Gemüsefond verwendet.

Und für die weiteren Zutaten einfach kleine Portionen von dem Gemüse, das man gerade vorrätig hat.

Es gibt meines Wissens keine vorgeschriebenen Zutaten für die Suppe, also bestimmtes Gemüse.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsefond

- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Eine kleine Portion von:

- Spaghetti
- Kartoffeln
- Weißkohl
- Wurzel
- Lauch
- Paprika
- Tomate
- Zwiebel
- Grüne Bohnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kleine Teile zerbrechen.

Fond in einem Topf erhitzen, Zutaten dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Suppe salzen, pfeffern und abschmecken.

Petersilien kleinwiegen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!