

Bunte Gemüsesuppe

Minestrone-Rezept für zu Hause für 4 Personen

Zutaten

- 1 mittlere Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Lauch
- 100 g Karotten
- 100 g Wirz
- 2 Liter Gemüsebouillon
- 200 g Kartoffeln
- 50–100 g Vollkornteigwaren
- 1 Büchse Borlottibohnen
- 2 Esslöffel Reibkäse, z.B. Greyerzer



Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch fein schneiden oder pressen. In einer hohen Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erwärmen, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und unter Rühren andünsten.
- Das Gemüse gründlich waschen. Den Lauch in feine Rädchen, den Wirz in feine Streifen schneiden. Die Karotten wenn nötig schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Das gerüstete und geschnittene Gemüse nun ebenfalls in die Pfanne geben und unter Rühren rund 5 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und das Ganze wieder aufkochen.
- Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in 1 cm grosse Würfel schneiden, zur Suppe dazugeben.
- Die Suppe nun rund 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Teigwaren zugeben. Gemüse probieren: Es soll noch ein bisschen knackig sein. Die Borlottibohnen nur noch in der Suppe erwärmen. Dies dauert ungefähr 5 Minuten. Die Suppe in Teller schöpfen und mit Reibkäse bestreuen.

Sofort servieren!

Rezept für Schnitz&Schwatz entwickelt von Brigitte Graf-Herde, www.kochenundmehr.ch