

Minestrone über dem offenen Feuer

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Liter Wasser
- 4 Würfel Gemüsebouillon
- 100 g Lauch
- 100 g Wirz
- 100 g Karotten
- 200 g Kartoffeln
- 50–100 g kurze Röhrenteigwaren (Penne)
- 1 Büchse Borlottibohnen
- 2 Esslöffel Reibkäse, z.B. Greyerzer



Zubereitung

- Wasser in einen feuerfesten Kochtopf füllen. Bouillonwürfel dazugeben.
- Den Kochtopf auf einem Dreistand oder Rost über das Feuer stellen und zudecken.
- Das Gemüse gründlich waschen. Den Lauch in feine Rädchen, den Wirz in dünne Streifen schneiden. Die Kartoffeln und Karotten schälen (wenn nötig) und in 1 cm Würfel grosse Würfelchen schneiden.
- Die Karotten brauchen am längsten, bis sie weich sind, und kommen deshalb zuerst in den Kochtopf. Warten bis das Wasser wieder kocht, dann den Lauch und den Wirz ebenfalls in den Topf geben. Dann die Kartoffelwürfel dazugeben.
- Die Suppe nun etwa 20 Minuten köcheln lassen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Teigwaren zugeben. Je nach Feuer dauert es kürzer oder länger bis alle Zutaten weich sind. Gemüse probieren: Es soll noch ein bisschen knackig sein. Ab und zu umrühren und aufpassen, dass die Suppe nicht überkocht!
- Etwa 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Borlottibohnen zur Suppe geben und nur noch erwärmen.
- Die Suppe vom Feuer nehmen, in Teller schöpfen und mit Reibkäse bestreuen.

Sofort servieren!

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