

Minestrone Venezia



Zutaten

50 g Speckwürfeli
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Butter
1 Rüebli, gewürfelt
½ Knollensellerie, gewürfelt
1 kleiner Lauchstängel, in Streifen
50 g Wirz, in Streifen
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Tomatenpüree
1 l Bouillon
30 g Teigwaren
80 g Borlottibohnen aus der Dose
1 Tomate, gewürfelt
100 g geriebener Parmigiano zum Bestreuen

Und so wird's gemacht

Speckwürfeli und Zwiebel in Butter andünsten.

Rüebli, Sellerie, Lauch, Wirz und Knoblauch mitdünsten.
Tomatenpüree dazugeben, kurz mitbraten.

Mit Bouillon ablöschen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-30 Minuten köcheln.

Teigwaren dazugeben. 10 Minuten fertig garen.

Borlottibohnen und Tomaten dazugeben.

Minestrone mit Käse servieren.