

Meine besten Rezepte

MINISTRONE

2 Liter Gemüsebrühe
4 Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Karotte
3 Tomaten
1 kleiner Kohlkopf
½ Sellerieknolle
1 Tasse grüne Erbsen
1 Tasse grüne Bohnen
1 Knoblauchzehe
1 Persilienwurzel
1 Bund frische Petersilie
Selleriegrün, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Parmesan
1 Tasse Vollkornsuppennudeln

Das Gemüse in feine Streifen schneiden, die Zwiebeln in dünne Scheiben, die Kartoffel in Würfel. Das Gemüse wird in einer Pfanne mit Olivenöl solange angeröstet, bis es zusammenfällt und glasig wird. Dann schüttet man es in einen Topf und gießt die Gemüsebrühe hinzu.

Das Salz, die gehackte Knoblauchzehe, Pfeffer und feingehackte Petersilie und Selleriegrün hinzufügen. Wenn die Kartoffeln weich sind binden Sie die Suppe. Ggf. mit weiterer Gemüsebrühe auffüllen, wenn die Suppe zu dick geworden ist. Vorgekochte Suppennudeln hinzufügen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!