



Vorspeise

Minestrone

Rezept für 10 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die 'Suppe:

0.5 dl Olivenöl (kalt gepresst)
100 gr Speckwürfel
100 gr Zwiebeln
150 gr Lauch
100 gr Karotten
100 gr Knollensellerie
200 gr Wirsing
200 gr Kartoffeln
30 gr Tomatenpurée
100 gr Tomatenwürfel
30 gr kurz gebrochene Spaghetti
30 gr Reis
50 gr Borlotti Bohnen
Salz, Pfeffer
3-4 lt Bouillon
50 gr geriebener Käse

Pesto: (alles feingehackt und zerrieben)

50 gr Fettspeck
3 Knoblauchzehen
Majoran, Basilikum

Zubereitung:

Borlotti Bohnen

Über Nacht (mindestens jedoch 4-5 Stunden) in Wasser legen

Das Gemüse und auch die Kartoffeln

Alles fein schneiden.

Olivenöl
Zwiebeln, Lauch

Das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und den Speck anrösten, die Zwiebeln und Lauch kurz mitdünsten.

Übriges Gemüse

Das übrige Gemüse ebenfalls begeben, nochmals dünsten, leicht tomatisieren, mit der Bouillon aufgiessen, würzen und etwas 1 Stunde sieden lassen.

Kartoffeln sowie die Borlotti Bohnen
Spaghetti, Reis sowie Tomatenwürfel

Die Kartoffeln sowie die Borlotti Bohnen beilegen. Zirka 30 Minuten vor dem Servieren die Spaghetti, den Reis, sowie die Tomatenwürfel beifügen.

Abschmecken und mit dem Pesto verfeinern.