



## 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.