Minestrone

Rezept für italienische Minestrone: die gehaltvolle italienische Gemüsesuppe

Leicht | 3 Portionen | 30 min.



Minestrone – die wohl bekannteste italienische Gemüsesuppe. Die italienische Küche bietet eine Vielzahl an Variationen der Minestrone. Je nach Region, Geschmack und Jahreszeit wird die gehaltvolle Suppe unterschiedlich zubereitet. Unsere Variante enthält Bohnen, Staudensellerie und Pasta. In einer italienischen Suppe dürfen natürlich auch die Tomaten nicht fehlen! Zusammen mit frischem Brot eignet sich die Minestrone wunderbar als Hauptgericht. Bellissimo!

Zutaten

100 g Pancetta (oder durchwachsener Speck)

1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combibloc (400 g)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

150 g grüne Bohnen

100 g Staudensellerie

600 ml Geflügelbrühe

100 g Suppennudeln

2 Stiele Oregano

3 EL geraspelter Parmesan

2 EL Olivenöl „extra vergine“

Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Zucker

Schritt 1: Die Vorbereitung

Erhitze Olivenöl in einem Topf und brate den Pancetta darin knusprig an. Nimm dann die Hälfte heraus und stelle sie beiseite. Schäle Zwiebel und Knoblauch und schneide die dann Zwiebel in kleine Würfel. Den Knoblauch hackst du am besten so klein wie möglich. Beide Zutaten kommen dann mit in den Topf. Rühre anschließend das Tomatenmark und eine Prise Zucker ein. Zuletzt musst du nur noch die Brühe hinzugeben und alles aufkochen lassen.

Schritt 2: Der Suppe ihren besonderen Geschmack verleihen

Schneide die Bohnen und den Sellerie, während die Brühe aufkocht. Gib das Gemüse zusammen mit den stückigen Tomaten und den Nudeln hinzu. Danach kommen noch 2 Stiele Oregano mit in den Topf – denn original italienische Kräuter runden dieses Gericht ab. Lass die Suppe mit zugedecktem Deckel bei mittlerer Hitze zwischen 10- 12 Minuten köcheln. Jetzt kannst du die Minestrone auch schon mit Salz und Pfeffer abschmecken – Zeit zum Anrichten! Für einen extra würzigen Geschmack: Reibe etwas Parmesan über die wärmende Suppe. Perfekt für kalte Tage!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte