

## Minestrone (Gemüsesuppe)

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter,
1		Zwiebel (fein gehackt),
100	Gramm	Nicht geräucherter Speck (feine Streifen),
1	klein.	Weißkraut (ca. 1 cm große Stücke),
2		Bleichsellerie (ca. 1 cm Große Stücke),
5		Karotten (ca. 1 cm große Stücke),
1	klein.	Kürbis (ca. 1 cm große Stücke),
2		Lauch (ca. 1 cm große Stücke),
1	Handvoll	Spinat,
1	Handvoll	Buschbohnen,
200	Gramm	Weißer Bohnen, Salz,
4	Ltr.	Wasser,
1	Bund	Petersilie,
10		Basilikum,
4		Salbeiblätter (gehackt),
4		Reife Tomaten,
4		Kartoffeln (Würfelchen), Salz, Pfeffer, Nach Geschmack Parmesan- Oder Sbrinkäse (gerieben

### Anleitung:

In Butter Zwiebel und Speck glasig werden lassen. Das gehackte Gemüse sowie Lauch Weiße Bohnen begeben und mitdünsten. Mit Salz würzen und mit dem Wasser auffüll Lassen. Die Kräuter begeben und eine weitere Stunde kochen lassen. Tomaten und Nachmals ca. 30 Minuten kochen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Suppe ruhen lassen

### Quelle: